

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

NIVEL: 1

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:

DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO:

HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

RD 1376/2008 (01-08-2008)

350**270****080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF0255_1 - Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120	3	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0054 - Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	3	C1 en lo referente a: CE1.2, CE1.4, CE1.5, CE1.6
			UF0055 - Preelaboración y conservación culinarias	60	6	C2 en lo referente a: CE2.4
MF0256_1 - Elaboración culinaria básica	180	4	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0056 - Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	9	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4, CE1.5, CE1.6
			UF0057 - Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	6	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

NIVEL: 1

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:

DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO:

HOTR0109 - OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA

RD 685/2011 (13-05-2011)

410**330****080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF1333_1 - Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	120	4	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0817 - Aprovisionamiento interno en pastelería	30	3	C3 en lo referente a: CE3.3, CE3.4, CE3.5
			UF0818 - Conservación en pastelería	60	12	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4, CE1.5 C2 en lo referente a: CE2.1, CE2.2, CE2.3
MF1334_1 - Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	240	7	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0819 - Preelaboración de productos básicos de pastelería	90	6	C2 en lo referente a: CE2.1, CE2.2
			UF0820 - Elaboraciones básicas de productos de pastelería	90	6	C2 en lo referente a: CE2.1, CE2.2, CE2.3
			UF0821 - Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería	30	6	C2 en lo referente a: CE2.2, CE2.3, CE2.4, CE2.5, CE2.6, CE2.7, CE2.8, CE2.9, CE2.1