FORMACIÓ

HOTR0108

Operacions bàsiques de cuina

Certificat Professional Nivell 1

OBJECTIU

Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d' elaboracions més complexes, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d' aliments**. Sistema dual: totes les accions formatives contemplen treball teòric a l' aula i formació en empresa.**

PERFIL D' ENTRADA

Persones preferentment en situació d'atur inscrites al Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC).

Formació requerida: no s' estableixen requisits específics d' accés.

OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

- Ajudant de cuina.
- Auxiliar de cuina.
- Empleat de petit establiment de restauració.
- Encarregat d'economat i celler (hostaleria).

CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

Relació d' accions formatives:

1. **HOTR0108 OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA** (350 hores totals, 270h teòriques + 80h pràctiques en empresa).

   MF0255_1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinaris. (120h teòriques + 36h de formació en empresa)

   UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (39h) **transversal**.
   UF0054: Aprovisionament de matèries primeres en cuina. (39h).
   UF0055: Preelaboració i conservacions culinàries. (78h).

"Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) amb fonts rebudes del Servei Públic d'Ocupació Estatal (SEPE) i del Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports."

MF0256_1: Elaboració culinària bàsica (180h teòriques + 53h de formació en empresa)

UF0053: Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració. (39h) **transversal**.
UF0056: Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària (116 h).
UF0057: Elaboració de plats combinats i aperitius. (78 h).

2. FCOS02: BÀSIC DE PREVENCIÓ DE RISCOS LABORALS (30 hores)

Mòdul 1: Seguretat i salut al lloc de treball (7h)
Mòdul 2: Riscos generals i la seva prevenció (14h)
Mòdul 3: Riscos específics i la seva prevenció al sector corresponent de l'activitat de l'empresa (5h)
Mòdul 4: Elements bàsics de gestió de la prevenció de riscos (4h)

3. CTR: COMPETÈNCIES TRANSVERSALS (5 HORES)

DURADA TOTAL ITINERARI FORMATIU: 385 hores (350 de formació teoricopràctica més 30 hores de prevenció de riscos laborals més 5 hores de competències transversals).

FM-010 Revisat 25/06//2019 v.08

CALENDARI PREVIST (dates aproximades)

Inici: a partir de setembre de 2026

Horari: tarda

PER A MÉS INFORMACIÓ: formacio@barcelonactiva.cat

LLOC DE REALITZACIÓ:

Institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona
Carrer del Pintor Alsamora, 3
08016 Barcelona

SOC Servei d'Ocupació de Catalunya
Generalitat de Catalunya
Consorci d'Educació de Barcelona
Generalitat de Catalunya
Ajuntament de Barcelona
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES
MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SEPE

"Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya (SOC) amb fonts rebudes del Servei Públic d'Ocupació Estatal (SEPE) i del Ministeri d'Educació, Formació Professional i Esports."