



X X
X X
X X

X X
X X
X X

Cocina

Ajustado a HOTR0408



Duración:
730 horas



Facilidades
de pago



Prácticas
en empresas



Certifica
tus estudios

¡Haz de tu  pasión por la  cocina una profesión! 

femxa
escuelas profesionales

Descripción

Si te apasiona la cocina y te imaginas trabajando como chef, te damos la oportunidad de cumplir tu sueño formándote profesionalmente con nuestro curso de Cocina. Y es que vivimos en un país predominantemente turístico, siendo uno de sus puntos fuertes la gastronomía y la amplia oferta de calidad que posee.

Es por esto que cada vez se solicitan estándares más altos en la formación del sector hostelería y son necesarios cursos completos y totalmente profesionales, como este que Femxa Escuelas Profesionales te ofrece.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0408 y cuenta con una carga lectiva de 730 horas.

Esta formación te capacitará para desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos, y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.



Titulación y avales

Los alumnos que superen esta formación, obtendrán un **diploma expedido por Femxa** que certifica el correcto aprovechamiento del curso.



Titulación Oficial del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes

Una vez finalizado el curso, puedes presentarte a las convocatorias de pruebas libres que organice tu Comunidad Autónoma para obtener un Título de Formación Profesional de grado D (Ciclo Formativo de Grado Superior) con validez en todo el territorio nacional.

Te preparamos para el acceso a las Pruebas Oficiales de Formación Profesional convocadas por cada Comunidad Autónoma.

Según la nueva Ley Orgánica de Formación Profesional, los módulos formativos de los certificados de profesionalidad han pasado a formar parte del catálogo de Formación Profesional, por lo que, al superar la formación equivalente al módulo formativo MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que acompaña a este curso, también obtendrás directamente el siguiente Título oficial de Formación Profesional de Grado B, con validez en todo el territorio nacional:

» Título oficial de la Unidad de Competencia UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería, que convalida parte de los Certificados de Profesionalidad:

- HOTR0110 - Dirección y Producción en Cocina,
- HOTR0209 - Sumillería,
- HOTR0210 - Dirección y Producción en Pastelería,
- HOTR0408 - Cocina,
- HOTR0409 - Gestión de Procesos de Servicio en Restauración,
- HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería,
- HOTR0608 - Servicios de Restaurante,
- HOTS0109 - Alojamiento Rural,
- HOTS0111 - Guarda de Refugios y Albergues de Montaña

y del Título de Formación Profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía



x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Temario

- » Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.
- » Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.
- » Preelaboración y conservación de alimentos.
 - Preelaboración y conservación de vegetales y setas
 - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.
 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.
- » Preelaboración y conservación de vegetales y setas.
- » Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.
- » Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.
- » Técnicas culinarias.
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.
 - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.
- » Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- » Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
- » Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.
- » Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.
- » Productos culinarios.
 - Cocina creativa o de autor.
 - Cocina española e internacional.
 - Decoración y exposición de platos.



x x x x x x

¿Qué vas a aprender?

x x x x x x

Y además...

Completa tu formación con los siguientes cursos anexos sin coste adicional:

Formación Básica en Higiene Alimentaria: Food Defense, Appcc, Limpieza y Desinfección. Con este curso adquirirás las herramientas básicas para realizar la correcta limpieza y desinfección de productos alimentarios para el consumo humano.

Gestión de Alérgenos en el Sector de la Restauración. Desde hace algunos años, la detección de intolerancias y alergias ha ido creciendo, por lo que conocerlas en un servicio de carácter público se hace imprescindible. Conoce las diferentes técnicas de conservación y elaboración de los grupos de alimentos para la prevención de alergias y consigue un Título certificado por la Universidad Nebrija, una de las instituciones académicas más prestigiosas de nuestro país.





Salidas profesionales

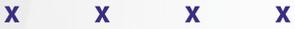


» Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Con nuestro curso en Cocina podrás ejercer profesionalmente como Cocinero tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también podrás trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Obtendrás los conocimientos necesarios para trabajar con procesos de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas en:

- Establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos,
- Tiendas especializadas en comidas preparadas,
- Empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.



Formamos
tu futuro



Metodología educativa

Nuestra metodología online, con ayuda de material impreso y tutorías personales, está pensada para que tú, como alumno, adquieras un nivel de conocimiento adecuado a tu ocupación profesional. Te ofrecemos un alto grado de interactividad y seguimiento que sirve de refuerzo al aprendizaje y a la asimilación de la información.

100% flexible

El ritmo y el itinerario didáctico del curso están diseñados para que puedas conciliar la formación con tus responsabilidades personales y laborales. Podrás acceder al curso cuándo y desde donde quieras (24/7), solo necesitas un ordenador con conexión a internet.

Además, recibirás el material didáctico impreso en tu domicilio o, si lo prefieres, puedes recogerlo en nuestro centro Femxa más cercano, ¡tú eliges!

Tutor personal

Desde el primer día que formes parte de Femxa Escuelas Profesionales, te asignaremos un tutor personal que te guiará durante tu proceso formativo y con el que podrás realizar tutorías presenciales en tu centro Femxa más cercano, además de contactar a través de la plataforma, por teléfono o por email.

Con tu tutor personal podrás reforzar aquellas competencias necesarias para que tu formación sea la adecuada.

Campus virtual

Utiliza tu propio campus virtual para acceder a todo el material teórico, participar en foros de debate, contactar con tu tutor personal o interactuar con otros alumnos.

- ▶ Intuitivo y fácil de usar
- ▶ Disponible 24/7
- ▶ Recursos multimedia
- ▶ Herramientas de comunicación
- ▶ Soporte técnico profesional y ágil

X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X
X X X X X X X X X X X

femxa

escuelas profesionales

