Operaciones Básicas de Cocina

Ajustado a HOTR0108

Duración:
270 horas

Facilidades
de pago

Prácticas
en empresas

Certifica
tus estudios

femxa
escuelas profesionales

¡Recupera el gusto por la buena cocina!

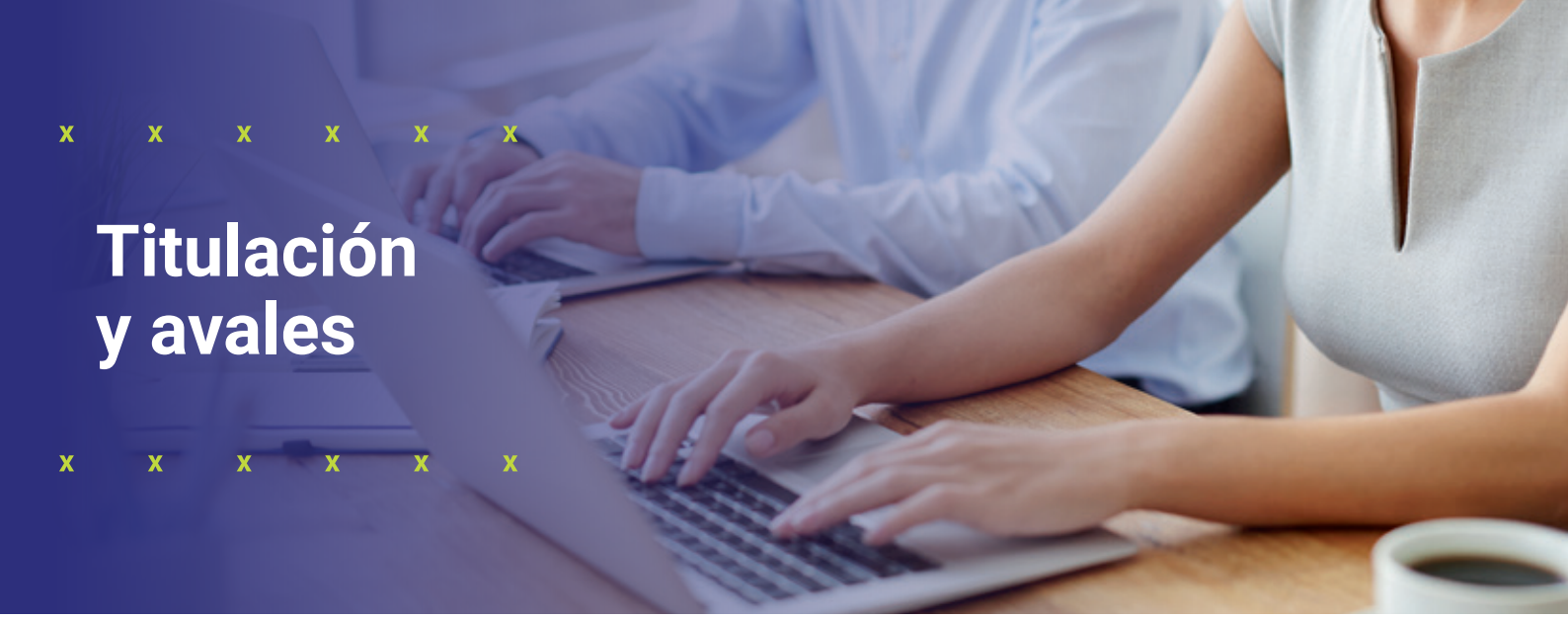
femxa
escuelas profesionales

Descripción

Ten la oportunidad de ayudar a elaborar los platos más sabrosos, los de nuestra cocina tradicional y también la de la innovadora. Trabaja con productos frescos y manipula una materia prima de calidad al lado de cocineros cualificados. Desarrollar una carrera entre fogones te asegura un futuro laboral a largo plazo y una oportunidad de progreso en los mejores restaurantes.

Este curso está ajustado al Certificado de Profesionalidad HOTR0108 y cuenta con una carga lectiva de 270 horas.

Con tu titulación de Femxa, avalarás tus conocimientos y capacitación. Además, dispondrás de máxima flexibilidad para poder compaginar tus estudios con tus necesidades diarias, a la vez que contarás con la ayuda de tutores pedagógicos y especialistas.



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, podrás obtener, si cumples los requisitos, un Título oficial de Formación Profesional de Grado C (Certificado de Profesionalidad) con validez en todo el territorio nacional.

Desde Femxa Escuelas Profesionales te asesoraremos en todo el proceso de Acreditación de Competencias de tu Comunidad Autónoma para la solicitud de tu Título Oficial.

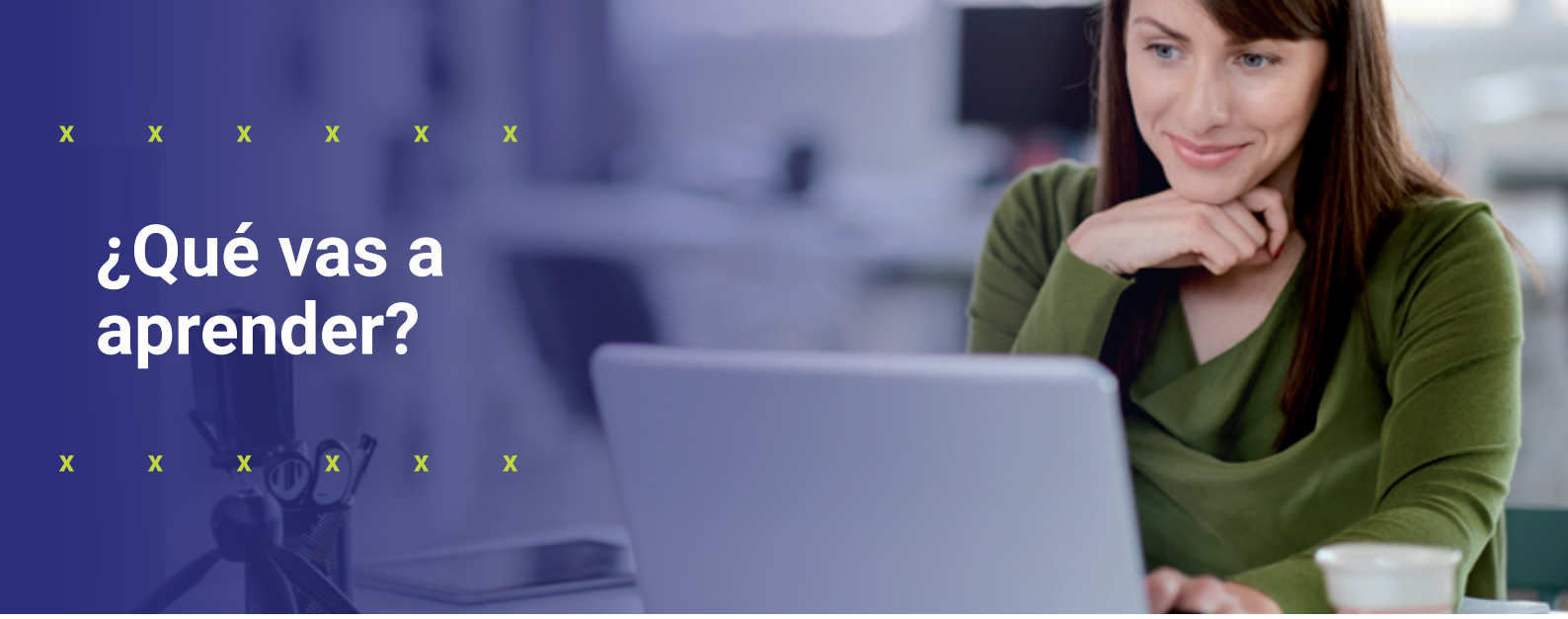
Según la nueva Ley Orgánica de Formación Profesional, los módulos formativos de los certificados de profesionalidad han pasado a formar parte del catálogo de Formación Profesional, por lo que, al superar la formación equivalente al módulo formativo MF0711_2 - Seguridad, higiene y protección ambiental 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
- HOTU0109 - Alojamiento Rural
- HOTU0111 - Guarda de Refugios y Albergues de Montaña

y del Título de Formación Profesional:

- Técnico en Cocina y Gastronomía



¿Qué vas a aprender?

Temario

Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
- Preelaboración y conservación culinarias.

Elaboración culinaria básica.

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
- Elaboración de platos combinados y aperitivos.

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.

Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria. El curso de Manipulador de Alimentos en la Industria Alimentaria te capacitará para aplicar la normativa higiénico-sanitaria previniendo contaminaciones alimentarias.

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.

CENTRO COLABORADOR | UNIVERSIDAD NEBRIJA

Salidas profesionales

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

Una vez que hayas completado todas las Unidades y acabado tus estudios, podrás desarrollar tu actividad profesional en empresas del sector de hostelería, hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También 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.

Nuestro curso te ayudará a encontrar una salida profesional ejerciendo como:

- Auxiliar de cocina.
- Ayudante de cocina.
- Encargado de economato y bodega.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

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

femxa
escuelas profesionales

Tel. 900 470 911 | escuelasprofesionales@cursosfemxa.es | **www.cursosfemxa.es/escuelasprofesionales**