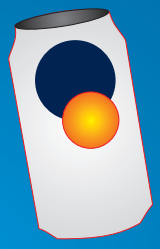
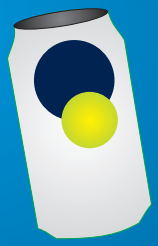
CENTRO de FORMACIÓN de HOSTELERIA

www.feprohos.org

HOTR0408: COCINA



Certificado de Profesionalidad.
Acreditación Oficial.



Cualificación profesional:
Cocinero

Requisitos formativos:

ESO y titulaciones equivalentes o acredotar un Certificado de Profesionalidad de nivel 1 (HOTR0108: OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA)

las profesiones que más demandan las empresas

(986 42 38 57

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0408) COCINA (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

COMPETENCIA GENERAL: 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.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT093_2 COCINA. (RD 295/2004 de 20 de febrero y modificaciones publicadas en el RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	• 5010.001.7. Cocinero.
		UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	
		UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	
		UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	
		UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70		70
240	MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	190	**UF0063:** Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60
			UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	60
			UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70
240	MF0261_2: Técnicas culinarias.	240	**UF0066:** Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70
			UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60
			UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70
			UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40
180	MF0262_2: Productos culinarios.	170	**UF0070:** Cocina creativa o de autor.	30
			UF0071: Cocina española e internacional.	80
			UF0072: Decoración y exposición de platos.	60
	MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		
810	**Duración horas totales certificado profesionalidad**	810	**Duración horas módulos formativos**	730

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0711_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en Medicina y Cirugía. • Licenciado en Biología. • Licenciado en Bioquímica. • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.	1 año	Imprescindible acreditación
MF0259_2		• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
MF0260_2		• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
MF0261_2		• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años
MF0262_2		• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m^2 15 Alumnos	Superficie m^2 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	Cocinero/a (RD. 301/96)

FICHA DE INSCRIPCIÓN DE TRABAJADORES PARTICIPANTES EN ACCIONES FORMATIVAS

Datos de la Acción Formativa

Nombre del curso:	HOTR0408: COCINA	Código[1]:	
Modalidad Formativa:	PRESENCIAL		
Horas: 810		Fecha aproximada de inicio:	16 – Octubre – 2015

Temporalización de las clases

D. Impartición							Horario			
L	M	X	J	V	S	D	Mañana		Tarde	
							de	a	de	a
X	X	X	X	X			08:30	14:30		

Datos del alumno

Nombre:		Apellidos:			
NIF:		Nº Seg. Social:		Grupo de cotización[2]:	
Fecha de nacimiento:	/ /	Sexo:	☐ Masculino ☐ Femenino	Minusvalía[3]:	☐ S ☐ N
Nivel de estudios:					
Domicilio:				C.P.:	
Población:				Provincia:	
Teléfono:		Móvil:		Email:	

Categoría profesional[4]:

Directivo	☐
Mando Intermedio	☐
Técnico	☐
Trabajador cualificado	☐
Trabajador de baja cualificación	☐

Área Funcional[5]:

Recepción-conserjería, relaciones públicas, administración y gestión	☐
Cocina y economato	☐
Restaurante, bar y similares	☐
Pisos y limpieza	☐
Mantenimiento y servicios auxiliares	☐

Datos de la empresa[6]

Razón social:					
CIF:		Nº Inscripción Seguridad Social			
Domicilio:					
Población:		C.P.:		Provincia:	
Teléfono:		Fax:		Email:	

[1] A cumplimentar por el Centro de Formación
[2] Sólo para trabajadores en activo que opten por bonificarse la formación
[3] Sólo para trabajadores en activo que opten por bonificarse la formación
[4] Sólo para trabajadores en activo que opten por bonificarse la formación
[5] Sólo para trabajadores en activo que opten por bonificarse la formación
[6] Sólo para trabajadores en activo que opten por bonificarse la formación

FEDERACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA PONTEVEDRA FEPROHOS

Matrícula

Inscripción

Pueden inscribirse a los cursos en www.feprohos.org (sección Cursos de formación) o enviando el boletín de inscripción cumplimentado a la dirección de correo electrónico formacion2@feprohos.org o al número de fax +34 986 43 06 01

Fecha límite de inscripción
9 de noviembre

Importe
4.455 € | HOT0408: COCINA

Incluye la documentación, equipamiento y certificado. Los gastos de desplazamiento y estancia de los stages a nivel nacional e internacional correrán a cargo del alumno.

Bonificaciones
Los gastos de formación del personal tienen la consideración de gastos deducibles en la determinación del rendimiento de actividades empresariales y/o profesionales, tanto en el Impuesto sobre Sociedades como en el IRPF. Estos gastos también deberán ser las propias empresas quienes gestionen directamente o a través de una entidad intermediaria, su crédito anual de formación ante la Fundación Tripartita para el Fomento del Empleo.

Forma de Pago

Los alumnos que se inscriban en el curso pueden optar por realizar el pago:
☐ Pago único.
☐ Pago fraccionado.
50% a la formalización de la inscripción (matricula)
278,44 los primeros 10 días de cada mes (8 meses) hasta la finalización del curso (domiciliación bancaria).

Entidad: BBVA | **Nº de cuenta:** 0182.5636.92.0101500250
Nombre del Curso: .....

Importante enviar copia del justificante de pago antes de la fecha de inicio del curso junto con la ficha de inscripción a:
Por fax +34 986 43 06 01 **| Por correo electrónico** formacion2@feprohos.org

De acuerdo con la **Ley Orgánica 15/1999**, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales recogidos a través del presente formulario, pasarán a formar parte de un fichero automatizado propiedad de la Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Pontevedra **"FEPROHOS"**, con la finalidad de gestionar la agrupación de empresas, así como mantenerle informado de las actividades de formación que consideremos puedan resultar de su interés en un futuro.
FEPROHOS se compromete a tratar sus datos con la confidencialidad y seguridad exigidas por la Ley Orgánica de Protección de Datos y su normativa de desarrollo.
Usted puede ejercitar sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose por escrito a Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Pontevedra, Avda. García Barbón, 90 - 1ºD Vigo 36201 Vigo. Tlf. 986 43 24 00. formacion2@feprohos.org.

En ....., a ..... de ..... de 2015

Firma del alumno

Centro de Formación de Hostelería
Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Pontevedra
Rúa Couto, 2 |**t.** 986.42.38.57 |**f.** 986.43.06.01|**m.** formacion2@feprohos.org
www.feprohos.org

CALENDARIO

HOTR0408: COCINA

ANO 2015

OCTUBRE

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

NOVEMBRO

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

DECEMBRO

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ANO 2016

ENERO

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

FEBRERO

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29						

MARZO

L	M	X	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

ABRIL

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAYO

L	M	X	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

	HORARIO
TEÓRICAS	
730 HORAS DE 6 HORAS DEL **16 DE NOVIEMBRE 2015 AL 12 DE MAYO 2016**	**08.30 - 20.30**
PRÁCTICAS	
80 HORAS DE 5 HORAS (16 DÍAS HÁBILES) DEL **5 AL 30 DE AGOSTO 2014**	**segundo CT**