

### Competencia general

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

### Unidades de competencia

- Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
- Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
- Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
- Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
- Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
- Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.

### Módulos

MÓDULOS 1º	Horas/ semana	MÓDULOS 2º	Horas/ semana
Preelaboración y conservación de alimentos	10	Ofertas gastronómicas	3
Técnicas culinarias	8	Productos culinarios	14
Procesos básicos de pastelería y repostería	6	Postres en restauración	9
Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	3	Empresa e iniciativa emprendedora	4
Formación y orientación laboral	3	Formación en centros de trabajo	380 h./año

### Puestos de trabajo

- Cocinero/a.
- Jefe/a de partida.
- Empleado/a de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebida.