

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0110) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1526/2011, de 31 de octubre)

COMPETENCIA GENERAL: Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
3	HOT332_3 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1700/2007 de 14 de diciembre)	UC1058_3	Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • 3734.1024 Jefe de partida. • 3734.1015 Jefe de cocina. • Segundo jefe de cocina. • Jefe de Catering. • 5210.1012 Encargado de Economato
		UC1059_3	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.	
		UC1060_3	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	
		UC1061_3	Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	
		UC1062_3	Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	
		UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	
		UC1063_3	Diseñar ofertas gastronómicas.	
		UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
		UC1065_3	Organizar procesos de producción culinaria.	
UC1066_3	Administrar unidades de producción culinaria			

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
120	MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios.	110	UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación.	50
			UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.	30
			UF1357: Regeneración óptima de los alimentos.	30
270	MF1059_3: Elaboración culinaria.	230	UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60
			UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.	90
			UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80
90	MF1060_3: Cocina creativa y de autor.	80		80
150	MF1061_3: Procesos de repostería.	150	UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.	70
			UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores.	40
			UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería.	40
60	MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería.	60		60
60	MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF1063_3: Ofertas gastronómicas.	80		80
90	MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración.	90		90
90	MF1065_3: Organización de procesos de cocina.	80		80
90	MF1066_3: Administración en cocina.	90		90
	MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales	80		
1110	Duración horas totales certificado de profesionalidad	1110	Duración horas módulos formativos	1030