

PERFIL PROFESIONAL AYUDANTE DE COCINA (BOJA 191/2008, DE 24 DE SEPTIEMBRE Y CORRECCIONES EN BOJA 38/2009, DE 25 DE FEBRERO)

**Programa de Cualificación Profesional Inicial
(Nivel 1)**

Duración: 532 horas

**Familia Profesional:
Hostelería y Turismo**

COMPETENCIA GENERAL: Realizar las operaciones básicas de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de elaboraciones culinarias sencillas 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 medioambiental.

CÓDIGO	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL COMPLETA	CÓDIGO	UNIDADES DE COMPETENCIA
HOT091_1	Operaciones básicas de cocina. (R.D. 295/2004, de 20 de febrero)	UCO255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
		UCO256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

CÓDIGO	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INCOMPLETA	CÓDIGO	UNIDADES DE COMPETENCIA
INA173_1	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria. (R.D.1128/2006 de 27 de octubre):	UC0546_1	Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

OCUPACIONES Y PUESTOS DE TRABAJO MÁS RELEVANTES

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

CÓDIGO	DENOMINACIÓN MÓDULOS ESPECÍFICOS	HORAS	ESPECIALIDADES DEL PROFESORADO	CUERPO	TITULACIONES
1001_HOT	Técnicas elementales de preelaboración.	168	Cocina y pastelería. (2)	Profesor Técnico de Formación Profesional.	Título de Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o Diplomado o el título de Grado equivalente, cuyo perfil académico se corresponda con la formación asociada a los módulos específicos del Programa de Cualificación Profesional Inicial. Título de Técnico Superior o equivalente. (3)
1002_HOT	Procesos básicos de producción culinaria.	168			
1003_HOT	Aprovisionamiento y conservación de materias primas	96	Cocina y pastelería. Servicios en restauración (2)		
1004_HOT	Formación en centros de trabajo.	100	Servicios en restauración (1) (2)	Profesor Técnico de Formación Profesional. Maestros.	Además de las referidas en el cuadro precedente, maestro.

(1) Maestros en cualquiera de sus especialidades.

(2) Cuando se estime conveniente, también será de aplicación lo dispuesto en el artículo 95.2 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ESPACIOS	SUPERFICIE CADA 20 ALUMNOS/AS (m ²)
Aula polivalente.	40
Taller de cocina	210

EQUIPAMIENTOS
<p>Aula polivalente dotada de PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.</p> <p>Taller de cocina dotado de equipos y herramientas para la preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de elaboraciones culinarias sencillas, tales como:</p> <p>Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).</p> <p>Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).</p> <p>Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).</p> <p>Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).</p> <p>Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).</p> <p>Espacios anexos como:</p> <p>Espacios anexos físicamente delimitados (cocina caliente, cuarto frío, «plonge», almacén-economato, cuartos de basura, «offices», vestuarios, sanitarios, taquillas, etc.).</p>

[Enlace a normativa](#)