HOTR0108 · Operaciones básicas de cocina

R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el R.D. 619/2013, de 2 de agosto

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF0255_1: *Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios*	156	***UF0053:*** *Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración*	30	9	39	
		UF0054: *Aprovisionamiento de materias primas en cocina*	30	9	39	
		UF0055: *Preelaboración y conservación culinarias*	60	18	78	
MF0256_1: *Elaboración culinaria básica*	233	***UF0053:*** *Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración*	30	9	39	
		UF0056: *Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria*	90	26	116	
		UF0057: *Elaboración de platos combinados y aperitivos*	60	18	78	
PFE_HOTR0108: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**389**	**Duración total formación y prácticas**	**300**	**89**	**389**	**80**