HOTR0110 · Dirección y producción en cocina

R.D. 1526/2011, de 31 de octubre

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
MF0711_2: *Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería*	60		60	0	60	
MF1058_3: *Tratamiento de géneros culinarios*	118	***UF1355:*** *Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación*	40	14	54	
		UF1356: *Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial*	24	8	32	
		UF1357: *Regeneración óptima de los alimentos*	24	8	32	
MF1059_3: *Elaboración culinaria*	250	***UF1358:*** *Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y puesta a punto (mise en place)*	49	17	66	
		UF1359: *Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas*	70	27	97	
		UF1360: *Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización*	64	23	87	
MF1060_3: *Cocina creativa y de autor*	87		64	23	87	
MF1061_3: *Procesos de repostería*	162	***UF1361:*** *Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería*	56	20	76	
		UF1362: *Realización de decoraciones de repostería y expositores*	32	11	43	
		UF1363: *Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de las preparaciones de repostería*	32	11	43	
MF1062_3: *Cata de alimentos en hostelería*	65		48	17	65	
MF1063_3: *Ofertas gastronómicas*	87		64	23	87	
MF1064_3: *Aprovisionamiento en restauración*	97		70	27	97	
MF1065_3: *Organización de procesos de cocina*	87		64	23	87	
MF1066_3: *Administración en cocina*	97		71	26	97	
PFE_HOTR0110: *Periodo de formación en empresa*						80
Duración total certificado	**1110**	**Duración total formación y prácticas**	**832**	**278**	**1110**	**80**