

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