

Grado Básico en Cocina y Restauración



HOSTELERÍA Y
TURISMO

Competencia General

Realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina y las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y catering, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal y comunicándose de forma oral y escrita en lengua castellana y en su caso en la lengua cooficial propia así como en alguna lengua extranjera.

Plan de Estudios ¿Qué se estudia?

- Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
- Técnicas elementales de servicio.
- Técnicas elementales de preelaboración.
- Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
- Procesos básicos de producción culinaria.
- Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
- Atención al cliente
- Itinerario personal para la empleabilidad
- Ciencias de la Actividad Física I
- Ciencias de la Actividad Física II
- Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad I
- Comunicación en Lengua Castellana y Sociedad II
- Matemáticas y Ciencias Aplicadas I
- Matemáticas y Ciencias Aplicadas II
- Comunicación en Lengua Inglesa I
- Comunicación en Lengua Inglesa II

Ocupaciones relacionadas

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.