

Módulos Profesionales

3034 Técnicas elementales de preelaboración
3035 Procesos básicos de producción culinaria

3037 Técnicas elementales de servicio
3038 Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas

3036 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
3039 Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
3005 Atención al cliente
3009 Ciencias aplicadas I
3010 Ciencias aplicadas II
3011 Comunicación y sociedad I
3012 Comunicación y sociedad II
A123 Prevención de riesgos laborales
A133 Orientación laboral
3041 Formación en centros de trabajo

Certificado de Profesionalidad

HOTR0108
OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA
(RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Certificado de Profesionalidad

HOTR0208
OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR
(RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

Ocupaciones

- Ayudante de cocina
- Auxiliar de cocina
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración
- Encargado de economato y bodega (hostelería)

Ocupaciones

- Ayudante de camarero.
- Ayudante de bar.
- Ayudante de economato.
- Auxiliar de colectividades.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración

Mercado laboral

- 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.

Acceso a FP Grado Medio (Familias)

Hostelería y Turismo
Industrias Alimentarias
Imagen Personal

Nota: Para la obtención de los Certificados de Profesionalidad es necesario acreditar prácticas profesionales no laborales