



DURACIÓN: Un curso académico, de septiembre a Junio

HORARIO: 09.00 a 10.00 Trabajo individual – Estudio

10.00 a 16.00 Trabajo práctico

CONTENIDOS DEL CERTIFICADO

Créditos: 58 créditos 13 créditos de las unidades obligatorias

45 créditos de las unidades opcionales

OBLIGATORIAS

CÓDIGO	CRÉDITOS	UNIDADES
F/601/4218	3	Mantener un Entorno de Trabajo Seguro, Higiénico y Protegido (1GEN1)
T/601/4216	3	Trabajar de Manera Efectiva Como Parte de un Equipo de Hostelería
D/601/6980	4	Mantener la Seguridad de los Alimentos en el Almacenaje y Preparación (2GEN3)
K/601/5041	3	Mantenimiento, Manipulación y Limpieza de Cuchillos

OPCIONALES

H/601/5328	4	Preparación de Pescado para Platos Básicos
M/601/5333	3	Preparación de Marisco para Platos Básicos
A/601/5335	4	Preparación de Carne para Platos Básicos
J/601/5354	4	Preparación de Aves de Corral para Platos Básicos
H/601/5359	4	Preparación de Carne de Caza para Platos Básicos
H/601/5362	3	Preparación de Casquería para Platos Básicos
J/601/5368	4	Preparación de Verduras para Platos Básicos
H/601/6494	2	Procesado de Ingredientes Secos Antes del Cocinado
A/601/6498	2	Preparación y Mezcla de Especies y Hierbas
H/601/5376	4	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Pescado
A/601/5383	4	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Marisco
A/601/5402	5	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Carne
R/601/5390	5	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Aves de Corral
M/601/5395	5	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Carne de Caza
L/601/5405	5	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Casquería

H/601/5412	4	Cocinar y Terminar Platos Básicos con Verdura
L/601/4755	3	Cocinar Alimentos para Enfriado
D/601/4758	3	Cocinar Alimentos para Congelado
A/601/5416	4	Preparar, Cocinar y Terminar Salsas Calientes Básicas
K/601/5671	4	Preparar, Cocinar y Terminar Sopas Básicas
A/601/5674	3	Preparar Fondos Básicos
L/601/5680	4	Preparar, Cocinar y Terminar Platos Básicos con Arroz
A/601/5688	4	Preparar, Cocinar y Terminar Platos Básicos con Pasta
M/601/5719	4	Preparar, Cocinar y Terminar Platos Básicos con Legumbres
M/601/5722	4	Preparar, Cocinar y Terminar Platos Básicos con Proteínas Vegetales
A/601/5724	3	Preparar, Cocinar y Terminar Platos Básicos con Huevos
J/601/5774	5	Preparar, Cocinar y Terminar Pan y Productos de Masa Básicos
R/601/5325	5	Preparar, Cocinar y Terminar Productos Básicos de Pastelería
L/601/5355	5	Preparar, Cocinar y Terminar Tartas, Bizcochos, Galletas y Bollos Básicos
D/601/5358	4	Preparar, Cocinar y Terminar Platos Básicos con Cereales
A/601/4962	3	Producir Platos Más Saludables
D/601/5361	4	Preparar, Cocinar y Terminar Postres Básicos Fríos y Calientes
M/601/5364	4	Preparar y Presentar Alimentos para Presentación en Frío
K/601/6514	5	Preparar, Cocinar y Terminar Dim Sum
A/601/6520	4	Preparar, Cocinar y Terminar Platos con Noodles
L/601/6537	4	Preparar y Cocinar Alimentos utilizando Tandoor
L/601/5372	3	Completar Documentación de Cocina
L/601/4996	4	Organizar y Cerrar Cocina
M/601/5042	4	Hacer Pedidos
J/601/5662	3	Cocinar y Terminar Pan y Productos de Masa Básicos
Y/601/4760	3	Comunicarse con el Equipo de Cuidados para Asegurar que se Cubren las Necesidades Nutricionales de los Individuos
F/601/5000	4	Preparar Comidas para Satisfacer las Normas Nutricionales de Comidas Escolares
T/601/7214	2	Derechos laborales y Responsabilidades en Hostelería, Ocio, Viajes y Turismo