

## PROGRAMA

<b>Denominación de la especialidad:</b>	ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA, PLATOS COMBINADOS, TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS
<b>Familia Profesional:</b>	HOSTELERÍA Y TURISMO
<b>Área Profesional:</b>	RESTAURACIÓN
<b>Código:</b>	HOTR03
<b>Nivel de cualificación profesional:</b>	1

### Objetivo general

Preparar y presentar correctamente elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, aperitivos, tapas, tostas y canapés

### Relación de módulos de formación

<b>Módulo 1:</b>	Elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, tapas, pinchos y canapés	20 horas
------------------	--	----------

### Modalidades de impartición

**Presencial**

### Duración de la formación

**Duración total:** 20 horas



## MÓDULO DE FORMACIÓN 1: ELABORACIONES SENCILLAS DE COCINA, PLATOS COMBINADOS, TAPAS, PINCHOS Y CANAPÉS

### OBJETIVO

Preparar y presentar correctamente elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, aperitivos, tapas, tostas y canapés

**DURACIÓN:** 20 horas

### RESULTADOS DE APRENDIZAJE

#### Conocimientos/ Capacidades cognitivas y prácticas

- Preparación correcta de la maquinaria, batería y herramientas necesarios para realizar elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, aperitivos, tapas, tostas y canapés.
  - Maquinaria, batería y herramientas básicas
    - o Descripción
    - o Preparación
    - o Manejo
- Realización del aprovisionamiento de materias primas para realizar elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, aperitivos, tapas, tostas y canapés.
  - Aprovisionamiento de materias primas
    - o Materias primas para elaboraciones sencillas
    - o Aprovisionamiento
- Identificación de las materias primas necesarias para realizar elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, aperitivos, tapas, tostas y canapés.
- Realización adecuada de la pre-elaboración de materias primas.
  - Pre-elaboración de materias primas para elaboraciones sencillas
- Conocimiento y aplicación de los métodos de conservación y almacenamiento según las normas de seguridad alimentaria.
- Manejo correcto de los útiles y equipos de cocina necesarios para realizar elaboraciones sencillas de cocina, platos combinados, aperitivos, tapas, tostas y canapés.
- Aplicación de las técnicas de cocinado y preparado adecuadas para realizar elaboraciones sencillas, cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
  - Técnicas de elaboración
    - o Preparación de platos combinados
    - o Preparación de Sándwich
    - o Preparación de Aperitivos
    - o Preparación de Tapas
    - o Preparación de Tostas
  - Preparación de Canapés
- Realización de la presentación adecuada en elaboraciones sencillas: platos combinados, sándwich, aperitivos, tapas, tostas y canapés.
  - Presentaciones sencillas
    - o Presentaciones sencillas de platos combinados y sándwich
    - o Presentaciones sencillas de aperitivos, tapas, tostas y canapés
- Aplicación de métodos de conservación y almacenamiento según las normas de seguridad alimentaria.
  - Métodos de conservación y almacenamiento

#### Habilidades de gestión, personales y sociales

- Cumplimiento de las instrucciones recibidas para la prestación del servicio.
- Colaboración y participación activa con el equipo de trabajo.
- Respeto a la normativa de Seguridad alimentaria
- Respeto y cuidado del funcionamiento de las maquinarias, útiles y materiales
- Iniciativa personal en el trabajo.
- Demostración de una actitud de dedicación y motivación en el trabajo.
- Cumplimiento de los procedimientos y normas de prevención de riesgos laborales
- Actitud de respeto y cumplimiento de las normas y procedimientos medioambientales

