

## PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ

**Perfil professional:** Auxiliar de cuina  
**Codi:** PFI HT01  
**Família professional:** Hoteleria i turisme  
**Títol de referència:** Professional bàsic en cuina i restauració  
**Durada total:** 1000 hores

### Mòduls formatius:

<b>I. MÒDULS DE FORMACIÓ PROFESSIONAL</b>	<b>615 hores</b>
---	------------------

#### I.a. Mòduls referits a títols de formació professional bàsica

Mòduls professionals	Unitats de competència	Durada
3034. Tècniques elementals de preelaboració.	UC0255_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries	120 hores (inclou Projecte integrat I.c)
3035. Processos bàsics de producció culinària	UC0256_1: Ajudar en l'elaboració culinària, fer i presentar preparacions senzilles	180 hores (inclou Projecte integrat I.c)

**Referència al Catàleg de Qualificacions Professionals i certificat de professionalitat corresponent:**

- **Qualificació professional completa:** HOT091\_1: Operacions bàsiques de cuina
- **Qualificació professional incompleta:** Cap
- **Certificat de professionalitat:** HOTR0108 Operacions bàsiques de cuina

#### I.b. Mòduls de formació professional específica del perfil professional

Mòduls	Durada
MFPE018. Tècniques de cuina	100 hores

#### I.c. Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils

Mòduls	Durada
MFCT. Formació en centres de treball	180 hores
MPI. Projecte integrat (40 hores dedicació alumne dintre dels mòduls I.a)	(transversal)
MPRL. Formació bàsica en prevenció de riscos laborals	35 hores

<b>II. MÒDULS DE FORMACIÓ GENERAL</b>	<b>295 hores</b>
---------------------------------------	------------------

	Mòduls	Durada
MFG1:	Estratègies i eines de comunicació	110 hores
MFG2:	Entorn social i territorial	30 hores
MFG3:	Estratègies i eines matemàtiques	110 hores
MFG4:	Incorporació al món professional	45 hores

<b>III. TUTORIA</b>	<b>40 hores</b>
---------------------	-----------------

<b>IV. FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA DE REFORÇ I APROFUNDIMENT</b>	<b>50 hores</b>
--	-----------------

Adaptada a les característiques del programa, dels alumnes i de l'entorn