

PROGRAMES DE FORMACIÓ I INSERCIÓ

1. Identificació del perfil professional

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

2. Perfil professional

2.1. Competència general del perfil

La competència general d'aquest perfil professional consisteix en realitzar amb autonomia, les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció en cuina i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració, assistint en els processos de servei i atenció al client, seguint els protocols de qualitat establerts, observant les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental amb total responsabilitat.

2.2. Competències del perfil

Aquest perfil desenvolupa les següents competències:

- a) Realitzar les operacions bàsiques de recepció, emmagatzemament i distribució de matèries primeres en condicions idònies de manteniment fins a la seva utilització, a partir de les instruccions rebudes i els protocols establerts.
- b) Posar a punt el lloc de treball, preparant els recursos necessaris i rentant materials, parament, utilitatge i equips per garantir el seu ús posterior en condicions òptimes higiènico-sanitàries.
- c) Executar els processos bàsics de reelaboració i/o regeneració que sigui necessari aplicar a les diferents matèries primeres, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves possibles aplicacions.
- d) Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i de múltiples aplicacions, tenint en compte l'estandardització dels processos.
- e) Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord a la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- f) Col·laborar en la realització del servei en cuina i en els diferents tipus de servei d'aliments i begudes tenint en compte les instruccions rebudes i l'àmbit de l'execució.
- g) Executar els processos d'envasament i/o conservació d'acord a les normes establertes per preservar la seva qualitat i evitar riscos alimentaris.
- h) Executar les operacions de preserva-hi i/o postverbal necessaris per al desenvolupament de les activitats de producció i/o prestació de serveis, tenint en compte l'àmbit de la seva execució i l'estandardització dels processos.
- i) Realitzar processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord a la definició dels productes, instruccions rebudes i protocols establerts, per a la seva conservació o servei.
- j) Assistir en les activitats de servei i atenció al client, tenint en compte les instruccions rebudes, l'àmbit de l'execució i les normes establertes.
- k) Atendre i comunicar els possibles suggeriments i reclamacions efectuades pels clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, seguint les normes establertes.
- l) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.
- m) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, emprant criteris

de qualitat i eficiència en el treball assignat i efectuant-lo de forma individual o com a membre d'un equip.

- n) Comunicar-se eficaçment, respectant l'autonomia i competència de les diferents persones que intervenen en el seu àmbit de treball, contribuint a la qualitat del treball realitzat.
- o) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats laborals evitant danys personals, laborals i ambientals.
- p) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tots que afecten a la seva activitat professional.
- q) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en l'elecció dels procediments de la seva activitat professional.

2.3. Relació de qualificacions i unitats de competència del Catàleg Nacional de Qualificacions Professionals incloses en el perfil professional

2.3.1. Qualificacions professionals completes

Operacions bàsiques de cuina: HOT091_1. (Real Decreto 295/2004 de 20 de febrero) que compren les següents unitats de competència:

UCO255_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.

UCO256_1: Ajudar en l'elaboració culinària, fer i presentar preparacions senzilles.

2.4. Entorn professional

2.4.1. Aquest professional exerceix la seva activitat per compte aliena en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hoteleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues, tendes especialitzades en menjars, dinars, preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzemament, envasament i distribució de productes alimentaris. També pot treballar per compte propi a petits establiments dels subsectors d'hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

2.4.2. Les ocupacions i llocs de treball més rellevants són els següents:

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en sala.
- Auxiliar o ajudant de cambrer en bar-cafeteria.
- Auxiliar o ajudant de bàrman.
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre d'altres).
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments i begudes.

3. Ensenyaments del perfil professional

3.1. Objectius generals del perfil

Els objectius generals d'aquest perfil són els següents:

- a) Reconèixer i realitzar les aplicacions i condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment associant-les a cada element de parament per rentar utilatge i equips en condicions higièniques sanitàries.
- b) Identificar i manipular les matèries primeres, emmagatzemament de mercaderies, reconeixent seues característiques i possibles aplicacions, per executar els processos

- bàsics de preelaboració i/o regeneració.
- c) Analitzar tècniques culinàries senzilles.
 - d) Identificar procediments d'acabament i presentació d'elaboracions senzilles de cuina relacionant-les amb les característiques bàsiques del producte acabat per realitzar la decoració/acabament de les elaboracions.
 - e) Distingir mètodes i equips de conservació i envasament, valorant la seva adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament i/o conservació.
 - f) Realitzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes relacionant-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.
 - g) Caracteritzar les activitats de servei i atenció al client aplicant les normes de protocol segons situació i instruccions rebudes per assistir en les activitats d'atenció al client.
 - h) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients reconeixent els contextos i responsabilitats implicades per a atenció i comunicar queixes i suggeriments.
 - i) Desenvolupar la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
 - j) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant amb ells, actuant amb la tolerància i respecte als altres per a la realització eficaç dels tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
 - k) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar-se les tasques laborals.
 - l) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral per tal d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal, evitant danys a les altres persones i en el medi ambient.
 - m) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball.

3.2. Mòduls professionals

Els mòduls d'aquest perfil professional, són els que a continuació es relacionen:

MFP3034 Tècniques elementals de preelaboració.
MFP3035 Processos bàsics de producció culinària.
MFPE018 Tècniques de cuina.
MFCT Formació en centres de treball.
MPI Projecte Integrat.
MPRL Prevenció de Riscos Laborals.

3.3. Desenvolupament dels mòduls professionals

Mòdul Professional: Tècniques elementals de reelaboració
Codi: MFP3034

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Utilitzar i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han reconegut i interpretat els documents associats a la provisió.
- b) S'han interpretat correctament les instruccions rebudes.
- c) S'ha omplert el full de sol·licitud seguint les normes preestablertes.
- d) S'han seleccionat els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.
- e) S'ha comprovat la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.
- f) S'han traslladat les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments

establerts.

- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han caracteritzat les màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció culinària.
- b) S'han reconegut les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.
- c) S'han realitzat les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.
- d) S'han realitzat les operacions de preparació i manteniment de la maquinària, bateria, útils i eines.
- e) S'han comprovat les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord a normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
- b) S'han relacionat les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, estris i/o eines necessaris.
- c) S'han realitzat les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, estris i/o eines, seguint els procediments establerts.
- d) S'han observat les mesures de seguretat en el maneig d'estrils i eines.
- e) S'han caracteritzat els talls bàsics i identificant les seves aplicacions a les diverses matèries primeres.
- f) S'han executat les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establerts.
- g) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- h) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord a normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han relacionat les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, estris i/o eines necessaris.
- b) S'han realitzat les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, estris i/o eines, seguint els procediments establerts.
- c) S'han observat les mesures de seguretat en el maneig d'estrils i eines.
- d) S'han caracteritzat les peces i talls específics, relacionant i identificant les seves possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
- e) S'han executat les tècniques elementals d'obtenció de peces i/o talls específics seguint els procediments establerts.
- f) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- g) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.

5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar.

criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- b) S'han caracteritzat les tècniques bàsiques de regeneració de matèries primeres en cuina.
- c) S'han identificat i seleccionat els equips i procediments adequats per aplicar les tècniques de regeneració.
- d) S'han executat les tècniques de regeneració seguint els procediments establerts
- e) i instruccions rebudes.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària i de protecció mediambiental.

Durada: 120 hores

Continguts bàsics

Provisió i distribució de matèries primeres:

- Documents relacionats amb l'aprovisionament.
- Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
- Mesures de prevenció i seguretat.

Preparació de les màquines, bateria, estris i eines:

- Classificació dels equips de cuina.
- Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina

Maquinària de cuina:

- Descripció i classificació.
- Ubicació i distribució.
- Procediments d'ús i manteniment.
- Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estrís i maquinària.

Bateria, estris i eines:

- Descripció i classificació de la bateria, estris i eines de cuina.
- Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.
- Uniformes de cuina: tipus, adequació i normativa.

Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres. Tractaments bàsics:

- Neteja i preparacions prèvies al tall i/o racionat de gèneres de cuina.
- Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
- Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.
- Procediments d'execució de corts bàsics a gèneres de cuina.
- Mesures de prevenció i seguretat.

Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació: Talls específics i peces amb denominació:

- Procediments bàsics d'execució de corts específics a diversos gèneres de cuina.
- Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia.
- Mesures de prevenció i seguretat.
- Regeneració de matèries primeres:
 - Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.
 - Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.
 - Normativa higiènic-sanitària i de protecció ambiental.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul conté la formació necessària per desempenyar funcions de provisió i distribució interna de matèries primeres en cuina, així com la preparació del lloc de treball i les tasques relacionades amb les preelaboracions i regeneració d'aliments en cuina.

Mòdul Professional: Processos bàsics de producció culinària

Codi: MFP3035

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions.

Criteris d'avaluació:

- S'ha interpretat la terminologia professional relacionada.
- S'han descrit i classificat les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat i relacionat les tècniques elementals de cocció respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.
- S'han relacionat i determinat les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.
- S'han identificat les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- S'han executat les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.
- S'han distingit possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.
- S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les seves possibles aplicacions.
- b) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- c) S'han realitzat els procediments d'obtenció d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions seguint els procediments establerts.
- d) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- e) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa higiènic-sanitària i de protecció mediambiental.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha interpretat correctament la informació necessària.
- b) S'han realitzat les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.

- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- d) S'han executat les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.
- e) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- f) Es mantingut el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.
- g) S'ha justificat l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.
- h) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- i) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- j) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.

4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han descrit i classificat les diverses guarnicions i decoracions senzilles, així com les seves possibles aplicacions.
- b) S'han determinat les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la que acompanyen.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.
- d) S'han elaborat les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.
- e) S'han desenvolupat els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- f) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- g) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.
- b) S'han disposats els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establerts.
- c) S'han relacionat i aplicat les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats i/o acabats seguint els procediments establerts.
- d) S'han determinat les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- e) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
- f) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Vas agafar els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

Criteris d'avaluació:

- a) S'han identificat els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- b) S'han mantingut els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establerts.
- c) S'ha verificat la disponibilitat de tots els elements necessaris
- d) per al desenvolupament del servei.
- e) S'ha interpretat la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.
- f) S'ha col·laborat en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el

- desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.
- g) S'han executat les tasques tenint en compte la normativa higiènic-sanitària.
 - h) S'ha assistit en la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establertes.
 - i) S'han realitzat totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

Durada: 180 hores

Continguts bàsics

Execució de tècniques elementals de cocció:

- Terminologia professional.
- Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents tècniques.
- Mesures de prevenció de riscos laborals.
- Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:
- Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.
- Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.
- Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.
- Normativa higiènic-sanitària. Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:
- Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre d'altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
- Organització i seqüenciació de les diverses fases en l'elaboració.
- Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.

Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:

- Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.
- Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen. Aplicacions.
- Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.
- Normativa higiènic-sanitària

Realització d'acabats i presentacions senzills:

- Normes de decoració i presentació.
- Execució dels processos bàsics d'acabat i presentació.
- Punts clau i control de resultats.
- Normativa higiènic-sanitària

Assistència en els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina:

- El servei en cuina.
- Tasques prèvies als serveis de cuina.
- Execució dels processos d'assistència propis del servei.
- Tasques d'acabament del servei.
- Normativa higiènic-sanitària
- Mesures de prevenció de riscos laborals

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul conté la formació necessària per exercir funcions d'aplicació de les tècniques de cocció a les diverses matèries primeres, identificant i controlant els efectes que les esmentades tècniques produeixen als aliments, així com el desenvolupament de procediments relacionats amb les elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, preparació, presentació conservació d'elaboracions culinàries senzilles i l'assistència durant el desenvolupament dels serveis en cuina.

Mòduls de formació professional específica del perfil professional del programa de formació i inserció

Mòdul Professional: Tècniques de cuina

Codi: MFPE018

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

Criteris d'avaluació:

1. Aplica els diferents mètodes de conservació, emmagatzematge i regeneració de productes.

- a) S'ha identificat els mètodes de conservació, emmagatzematge i regeneració de productes.
- b) S'ha aplicat el mètode més escaient segons elaboració i producte culinari.
- c) S'ha avaluat les conseqüències per la innocuïtat dels productes i seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció adequades.

2. Analitza, dedueix i realitza les elaboracions bàsiques de cuina segons la normativa higiènic sanitària, tècniques de treball amb la destresa, pulcritud i seguretat.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha realitzat l'elaboració culinària tenint en compte la normativa higiènic sanitària
- b) S'ha descrit l'elaboració culinària més escaient segons la tècnica de treball i seguretat

3. Realitza les diferents tècniques de cocció bàsiques: bullir, al vapor, rostir, saltar, fregir, estofar i brasejar.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat les tècniques de cocció bullir, al vapor, rostir, saltar, fregir, estofar i brasejar.

4. Realitza les diferents tècniques cocció complementaries: gratinar, glacejar, estovar, bany maria i ofegar.

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat les tècniques de cocció complementaries, gratinar, glacejar, estovar, bany maria i ofegar.

5. Aplica diferents tipus d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions i elaboracions elementals de cuina:

Criteris d'avaluació

- a) S'ha identificat les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions: fons bàsic, gelatines, fondos, salses bàsiques i complementàries
- b) S'ha identificat les diverses elaboracions elementals de cuina: amanides, potatges, sopes, consomés i cremes, entremesos i aperitius, i altres.

6. Prepara guarnicions i decoracions simples en les diverses elaboracions

Criteris d'avaluació:

- a) S'ha identificat les guarnicions i decoracions segons el tipus d'elaboració culinària i producte culinari.

Durada: 100h

Continguts bàsics

Elaboracions bàsiques de cuina segons la normativa de seguretat d'higiene i sanitària:

- Legislació i requisits de neteja general.
- Processos i productes de neteja pels estris i instal·lacions.
- Processos i productes de neteja pels productes alimentaris.
- Processos per una correcta manipulació dels aliments.
- Elaboracions bàsiques i elementals de la cuina.
- Tècniques senzilles de guarnició.
- Bones pràctiques en la uniformitat i equipament personal i seguretat.

Orientacions pedagògiques

Aquest mòdul conté la formació necessària per complementar els mòduls de formació professional bàsica. Exercint i reorientat i millorant les tècniques bàsiques de cuina basades concretament amb les prèvies al procés de cuinar com la neteja i cura dels estris i seguidament els processos i desenvolupament de la manipulació d'aliments i la seva elaboració.

Mòduls de formació professional comuns a tots els perfils

Mòdul: Formació en centres de treball

Codi: MFCT

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Identifica l'estructura, l'organització i les condicions de treball de l'empresa, centre o establiment i les relaciona amb les activitats que realitza de la seva especialització.

Criteris d'avaluació:

- a) Identifica les característiques generals de l'empresa, centre o establiment i l'organigrama i les funcions de cada àrea.
- b) Identifica els procediments de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- c) Identifica les competències dels llocs de treball en el desenvolupament de l'activitat.
- d) Identifica l'entorn de l'empresa, tipus de clients i proveïdors.
- e) Identifica les activitats de responsabilitat social de l'empresa, centre o servei envers l'entorn.
- f) Identifica el canals de comunicació més freqüents en l'empresa o establiment.
- g) Relaciona avantatges i inconvenients de l'estructura de l'empresa o establiment davant d'altres tipus d'organització relacionades.
- h) Identifica el conveni col·lectiu o el sistema d relacions laborals al qual s'acull l'empresa o establiment.
- i) Valora les condicions de treball en el clima laboral de l'empresa o establiment.
- j) Valora i sap treballar en equip per aconseguir amb eficàcia els objectius pactats en el pla d'activitat.

2. Desenvolupa actituds correctes i ètiques laborals pròpies de l'activitat professional d'acord amb les característiques del lloc de pràctiques i els procediments establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- a) Compleix l'horari de treball.
- b) Mostra una presentació i higiene personal correcta.
- c) Es mostra responsable en les tasques assignades.
- d) S'adapta als canvis de les tasques assignades.
- e) Valora les seves activitats professionals en el lloc de pràctiques.
- f) Manté i deixa organitzat el seu lloc de treball.
- g) Té cura dels materials, equips de treball i eines que utilitza en la seva pràctica diària.
- h) Manté una actitud clara de respecte vers el medi ambient.
- i) Es coordina amb el personal del seu equip on fa les pràctiques.
- j) Estableix una comunicació i relació correcta amb el personal de l'empresa o establiment.

3. Realitza les activitats formatives de referència seguint protocols establerts pel centre de treball.

Criteris d'avaluació:

- a) Realitza les tasques segons els procediments establerts.
- b) Identifica les característiques particulars dels mitjans de producció, equips i eines.
- c) Aplica i segueix les normes de riscos laborals en l'activitat professional.
- d) Fa ús dels equips de protecció individual segons activitat de especialitat que cursa.
- e) Entén, interpreta i expressa la informació amb la terminologia i els mitjans propis de l'activitat.

Durada: 180 hores

Continguts bàsics

- Estructura i organigrama d'una empresa o establiment.
- Canals de comunicació i bones pràctiques laborals
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.
- Planificació.
- Normes de prevenció de riscos laborals característiques i pròpies del lloc de pràctiques.
- Normes i respecte cap al mediambient.

Mòdul: Projecte integrat

Codi: MPI

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Aplica de manera globalitzada diverses competències desenvolupades al llarg del procés d'aprenentatge relacionades amb el perfil professional i amb l'entorn laboral corresponent.

Criteris d'avaluació:

- a) Realitza les activitats seguint pautes teòriques apreses per la posada en marxa el projecte
- b) Identificar les necessitats del projecte.
- c) Identifica les fases del projecte
- d) Amplia coneixements i fa recerca d'informació per realitzar el projecte, si s'escau.
- e) Fa ús de les TIC per fer recerca i completar les fases del projecte.

2. Desenvolupa actituds i aptituds que segueixen al model que promou al màxima la vinculació amb l'entorn productiu, el treball en contextos reals i l'exposició i difusió del treball a l'exterior.

Criteris d'avaluació:

- a) Sap escolar i rebre instruccions en benefici del projecte i del grup de treball
- b) Sap treballar de manera autònoma quan ho requereix el projecte.
- c) Acaba les tasques encomanades de manera correcta.
- d) Sap treballa en equip i valora la feina dels altres
- e) Respecta els temps de les fases del projecte.
- f) Es mostra actiu i amb interès per acabar el Projecte amb el temps marcat.

Durada: 40 hores (transversals)

Continguts bàsics

Organització d'un projecte en un àmbit real de feina:

- Planificació de les fases del PI
- Treball en Equip.
- Autonomia en el treball.
- Capacitat en el treball.
- Compromís.
- Respecte per la diversitat d'opinions.

Mòdul: Formació bàsica en prevenció de riscos laborals

Codi: MPRL

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació.

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació:

- a) Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.
- b) Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador.
- c) Classifica els factors de risc en l'activitat i els danys derivats dels mateixos.
- d) Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball derivats d'aquest perfil professional.
- e) Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional.

2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional.

Criteris d'avaluació:

- a) Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seves conseqüències en cas que siguin inevitables.
- b) Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.
- c) Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.
- d) Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.
- e) Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

Durada: 35 hores

Continguts bàsics

Avaluació de riscos professionals

- L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.
- Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.
- Efectes de les condicions de treball sobre la salut.
- Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.
- Riscos genèrics en el seu sector professional.
- Determinació dels possibles danys a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa

- Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.
- Interpretació de la senyalització de seguretat.
- Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.
- Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata