



Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament
**Direcció General de Formació Professional
Inicial i Ensenyaments de Règim Especial**

Programa de Promoció Professional

Organització de la formació professional bàsica

Cuina i restauració



1. DADES TÍTOL

Títol	Títol Professional Bàsic en Cuina i Restauració (RD 127/2014, de 28 de febrer i RD 356/2014, de 16 de maig)
Família professional	Hoteleria i Turisme
Competència general	La competència general d'aquet títol consisteix en realitzar amb autonomia , les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció culinària i les operacions de preparació i presentació d'aliments i begudes en establiments de restauració i càtering , assistint en els processos de servei i atenció al client , seguint els protocols de qualitat establerts , observant la normativa higienicosanitària de prevenció de riscos laborals i de protecció mediambiental ,amb responsabilitat i iniciativa personal i comunicant-se de forma oral i escrita en llengua catalana i castellana i a nivell bàsic en llengua anglesa.

2. COMPETÈNCIES PROFESSIONALS, PERSONALS I SOCIALS

- a) Fer les operacions bàsiques de recepció, emmagatzematge i distribució de primeres matèries 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, utillatge i equips per garantir-ne l'ús posterior en condicions higienicosanitàries òptimes.
- c) Executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració que s'hagin d'aplicar a les diferents primeres matèries, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves aplicacions possibles.
- d) Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples, tenint en compte l'estandardització dels processos.
- e) Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord amb la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- f) Col·laborar en la prestació 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 amb les normes establertes per preservar la qualitat i evitar riscos alimentaris.
- h) Executar les operacions de preservei i/o postservei necessàries 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) Dur a terme processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord amb la definició dels productes, les instruccions rebudes i els protocols establerts per a la seva conservació o servei.
- j) Preparar els serveis de muntatge de càtering i distribuir les primeres matèries i els equips per al seu ús o la seva conservació.
- k) 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.
- l) Atendre i comunicar els suggeriments i les reclamacions que puguin efectuar els clients en l'àmbit de la seva responsabilitat, seguint les normes establertes.



- m) Resoldre problemes predictibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament científic i els elements proporcionats per les ciències aplicades i socials.
- n) Actuar de forma saludable en diferents contextos quotidians que afavoreixin el desenvolupament personal i social, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.
- o) Valorar les actuacions encaminades a la conservació del medi ambient per diferenciar les conseqüències de les activitats quotidianes que en puguin afectar l'equilibri.
- p) Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge i al seu ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- q) Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciament el seu ús i gaudiment com a font d'enriquiment personal i social.
- r) Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en diferents contextos socials o professionals i per diferents mitjans, canals i suports al seu abast, utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua catalana i de la llengua castellana.
- s) Comunicar-se en situacions habituals, tant laborals com personals i socials, utilitzant recursos lingüístics bàsics en llengua estrangera.
- t) Formular explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a la seva disposició.
- u) 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.
- v) Complir les tasques pròpies del seu nivell amb autonomia i responsabilitat, utilitzant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat i fent-ho de forma individual o com a membre d'un equip.
- w) 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 fet.
- x) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en l'execució de les activitats laborals per evitar danys personals, laborals i ambientals.
- y) Complir les normes de qualitat, d'accessibilitat universal i disseny per a tothom que afecten la seva activitat professional.
- z) Actuar amb esperit emprenedor, iniciativa personal i responsabilitat en l'elecció dels procediments de la seva activitat professional.
- aa) Exercir els seus drets i complir les obligacions derivades de la seva activitat professional, d'acord amb el que estableix la legislació vigent, participant activament en la vida econòmica, social i cultural.

3. QUALIFICACIONS PROFESSIONALS

QUALIFICACIONS PROFESSIONALS INCLOSES EN EL TÍTOL	
Qualificació completa	Denominació UC
HOT091_1 Operacions bàsiques de cuina	UC0255_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.
	UC0256_1 Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.
HOT092_1 Operacions bàsiques de restaurant i bar	UC0257_1 Assistir en el servei d'aliments i begudes
	UC0258_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids



Qualificació incompleta	Denominació UC
HOT325_1 Operacions bàsiques de càtering	UC1090_1 Realitzar les operacions de recepció i neteja de mercaderies provinents de serveis de càtering
INA173_1 Operacions auxiliars de manteniment i transport intern en la indústria alimentària	UC0546_1 Realitza operacions de neteja i de higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes
COM412_1 Activitats auxiliars de comerç	UC1329_1 Proporcionar atenció i informació operativa, estructurada i protocol·litzada al client

4. OBJECTIUS GENERALS

- a) Reconèixer les aplicacions i els condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment i associar-les amb cada element de parament per rentar utilatge i equips en condicions higièniques i sanitàries.
- b) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les primeres matèries i emmagatzematge de mercaderies i reconèixer-ne les característiques i les possibles aplicacions per executar els processos bàsics de preelaboració i/o regeneració.
- c) Analitzar tècniques culinàries senzilles i reconèixer les possibles estratègies d'aplicació per executar les elaboracions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples.
- d) Identificar els procediments d'acabat i presentació d'elaboracions senzilles de cuina i relacionar-los amb les característiques bàsiques del producte final per fer la decoració/acabat de les elaboracions.
- e) Analitzar les tècniques de servei de cuina i relacionar-les amb els processos establerts per a la satisfacció del client per col·laborar en la prestació del servei.
- f) Distingir els mètodes i equips de conservació i envasament i valorar-ne l'adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament i/o conservació.
- g) Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes i relacionar-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.
- h) Diferenciar les preparacions culinàries i les tècniques associades, pròpies del bar restaurant i dels serveis de càtering, i aplicar els protocols propis de la seva elaboració i conservació per dur a terme els processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles.
- i) Caracteritzar les activitats de servei i atenció al client i aplicar les normes de protocol segons la situació i les instruccions rebudes per ajudar en les activitats d'atenció al client.
- j) Analitzar el procediment d'atenció de suggeriments i reclamacions dels clients, reconèixer els contextos i les responsabilitats implicades en l'atenció i comunicar les queixes i els suggeriments.
- k) Comprendre els fenòmens que s'esdevenen en l'entorn natural mitjançant el coneixement científic com un saber integrat, així com conèixer i aplicar els mètodes per identificar i resoldre problemes bàsics en els diversos camps del coneixement i de l'experiència.
- l) Desenvolupar habilitats per formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes, aplicar el raonament de càlcul matemàtic per tirar endavant en la societat i en l'entorn laboral, i gestionar els seus recursos econòmics.
- m) Identificar i comprendre els aspectes bàsics de funcionament del cos humà i posar-los en relació amb la salut individual i col·lectiva i valorar la higiene i la salut per permetre el desenvolupament i la consolidació d'hàbits saludables de vida en funció de l'entorn en què es troba.
- n) Desenvolupar hàbits i valors d'acord amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el medi natural per valorar les conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.



- o) Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació i utilitzar amb sentit crític les tecnologies de la informació i de la comunicació per obtenir i comunicar informació en l'entorn personal, social o professional.
- p) Reconèixer les característiques bàsiques de les produccions culturals i artístiques i aplicar tècniques d'anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques.
- q) Desenvolupar i consolidar les habilitats i destreses lingüístiques i assolir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa que es requereix, i utilitzar els coneixements sobre la llengua catalana i la llengua castellana per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral.
- r) Desenvolupar habilitats lingüístiques bàsiques en llengua estrangera per comunicar-se de forma oral i escrita en situacions habituals i predictibles de la vida quotidiana i professional.
- s) Reconèixer les causes i els trets propis dels fenòmens i esdeveniments contemporanis, l'evolució històrica i la distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.
- t) Desenvolupar valors i hàbits de comportament basats en principis democràtics i aplicar-los en les seves relacions socials habituals i en la resolució pacífica dels conflictes.
- u) Comparar i seleccionar recursos i ofertes formatives existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida per adaptar-se a les noves situacions laborals i personals.
- v) Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com 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.
- w) Desenvolupar treballs en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant-hi, actuant amb tolerància i respecte envers els altres per a la realització eficaç de les tasques i com a mitjà de desenvolupament personal.
- x) Utilitzar les tecnologies de la informació i de la comunicació per informar-se, comunicar-se, aprendre i facilitar les tasques laborals.
- y) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral amb el propòsit d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal per evitar danys a les altres persones i al medi ambient.
- z) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball i proposant, si escau, millores en les activitats de treball.
- aa) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar-hi com a ciutadà democràtic.

5. TAULA DE MÒDULS, DURADA I ESPECIALITAT PROFESSORAT

En la següent taula d'atribucions docents, es determina les especialitats de professorat que poden impartir els diversos mòduls professionals d'aquest cicle.

Codi MEC	Codi	Mòduls professionals	Hores	Professorat
3009	1	Ciències aplicades I	165	MA, FQ, CN
3042	2	Ciències aplicades II	165	MA, FQ, CN
3011	3	Comunicació i societat I	132	LC, LE, AN, GE
3012	4	Comunicació i societat II	165	LC, LE, AN, GE



-	5	Entorn laboral	99	PS505, PS501, PT622, ECO, GE
-	6	Tutoria	100	Qualsevol de l'equip docent
3034	7	Tècniques elementals de preelaboració	132	PT601, PT626, Especialista
3035	8	Processos bàsics de producció culinària	165	PT601, PT626, Especialista
3036	9	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	99	PT601, PT626, Especialista
3037	10	Tècniques elementals de serveis	165	PT601, PT626, Especialista
3038	11	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	132	PT601, PT626, Especialista
3039	12	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings	99	PT601, PT626, Especialista
3005	13	Atenció al client	66	PT626, PT601, PT617, PT621, Especialista
-	14	Síntesi	66	Qualsevol de l'equip docent

6. CURRÍCULUM

6.1. Estructura del Currículum

Els mòduls professionals

Els cicles d'FPB, estan organitzats en Mòduls Professionals, que poden ser de diferent tipus:

- Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.
- Mòduls professionals associats a blocs comuns.
- Mòdul professional d'Entorn laboral
- Mòdul professional de Síntesi
- Tutoria
- Mòdul professional Formació en centres de treball (FCT)

Mòduls professionals associats a una o més unitats de competència.

Son els mòduls específics de cada cicle, que deriven del perfil professional del títol i estan associats a una o més Unitats de Competència del catàleg de qualificacions professionals

Mòduls professionals associats a blocs comuns.

Els mòduls de Ciències aplicades i de Comunicació i societat son comuns a tots⁽¹⁾ els cicles.

Entorn laboral

El mòdul d'Entorn laboral és comú a tots els cicles, i ha de ser contextualitzat en el perfil professional del títol.

Síntesi

El mòdul de síntesi s'inclou a tots els cicles i ha de permetre la integració dels resultats d'aprenentatge impartits al llarg del cicle, tant dels mòduls professionals derivats del perfil professional com dels comuns, realitzant un (o més), projecte, activitat, servei o intervenció.



El centre docent proposarà les activitats a realitzar, l'organització temporal i la participació del professorat assignat.

Tutoria

En els cicles, la tutoria i l'orientació educativa i professional tindran una especial consideració, per a contribuir a l'adquisició de les competències socials i personals que permetin a l'alumnat gestionar el seu futur educatiu i professional.

L'acció tutorial es concretarà amb una dedicació setmanal de dos hores a primer i una a segon, i amb el seguiment individualitzat de cada alumne.

Formació en centres de treball (FCT)

Són pràctiques i estades formatives no laborals que realitza l'alumnat en centres de treball, mitjançant un conveni de col·laboració que subscriuen el centre docent i l'empresa o entitat.

⁽¹⁾ el mòdul de Ciències aplicades II no és exactament igual en tots els cicles, té petites diferències en els últims Resultat d'aprenentatge de la UF de ciències aplicades.

6.2. Les unitats formatives (UF)

Els mòduls professionals s'organitzen en unitats més petites anomenades Unitats Formatives (UF).

La UF és una agrupació de resultats d'aprenentatge i continguts d'un mòdul professional, relacionada generalment amb unes activitats de treball i alhora amb coherència didàctica per a l'aprenentatge.

Les UF són les unitats de formació i avaluació, i es podran certificar en determinats casos. La superació positiva de totes les UF dona lloc a la superació i certificació del mòdul professional.

6.3. Configuració dels mòduls professionals i de les unitats formatives

Els elements que configuren el currículum dels mòduls professionals i les unitats formatives són:

- Els Resultats d'Aprenentatge (RA)
- Els Criteris d'Avaluació (CA)
- Els Continguts (C)

Resultats d'Aprenentatge (RA)

El RA expressa la competència que ha d'adquirir l'alumnat, a través de l'aprenentatge, per poder desenvolupar funcions o processos i obtenir productes o resultats.

Cada RA descriu la capacitat que ha d'aconseguir l'alumnat, l'objecte de l'activitat i la situació d'aprenentatge.

Criteris d'Avaluació (CA)

Els criteris d'avaluació indiquen les accions i els continguts de l'activitat o condicions que permeten valorar si s'ha aconseguit el resultat d'aprenentatge establert.

Cada RA es concreta amb diversos criteris d'avaluació (CA).

Continguts (C)

Els Continguts són el conjunt de coneixements fonamentals que l'alumnat ha d'assimilar per assolir una determinada capacitat professional.



A cada RA li correspon un bloc de continguts que integra els continguts procedimentals (saber fer), els conceptuals (saber) i els actitudinals (saber ser i saber estar).

6.4. Competències transversals

Tots els cicles, inclouran de forma transversal en el conjunt dels mòduls professionals aspectes relatius al treball en equip, la prevenció de riscos laborals, l'emprenedoria, l'activitat empresarial, l'orientació laboral, el respecte al medi ambient, la promoció de l'activitat física, la dieta saludable, la comprensió lectora, l'expressió oral i escrita, la comunicació audiovisual, les tecnologies de la informació i el coneixement i l'educació cívica.

Així mateix es fomentarà el desenvolupament de valors que fomentin la prevenció de qualsevol tipus de violència, la igualtat efectiva entre homes i dones, la prevenció de la violència de gènere, el principi de la igualtat de tracte i no discriminació per qualsevol condició o circumstància personal o social, especialment en relació als drets de les persones amb discapacitat, i l'aprenentatge dels valors que sostinguin la llibertat, la justícia, la igualtat, el pluralisme polític, la pau, el respecte dels drets humans, la pluralitat i el respecte a l'estat de dret.

6.5. Organització i metodologia

L'organització d'aquests ensenyaments tindrà caràcter flexible per adaptar-se a les diferents situacions presentades pels alumnes i les alumnes.

L'organització dels ensenyaments en els centres procurarà que el nombre de professors i professores que imparteixin docència en un mateix grup del cicle sigui el més reduït possible, respectant els elements educatius i l'horari del conjunt dels mòduls professionals inclosos en el cicle.

La metodologia d'aquests ensenyaments tindrà caràcter globalitzador i tendirà a la integració de competències i continguts entre els diferents mòduls professionals que s'inclouen en cada títol. Aquest caràcter integrador haurà de regir la programació de cadascun dels mòduls i l'activitat docent.

Els centres educatius, en aplicació d'aquest caràcter integrador, podran organitzar el currículum integrant diferents mòduls professionals i unitats formatives en la distribució horària, sempre que al final es respecti l'assoliment dels resultats d'aprenentatge.

La metodologia emprada s'adaptarà a les necessitats dels alumnes i les alumnes i l'adquisició progressiva de les competències de l'aprenentatge permanent, per a facilitar a cada alumne i alumna la transició cap a la vida activa i ciutadana i la seva continuïtat en el sistema educatiu.

7. ORGANITZACIÓ DEL CURRÍCULUM

A continuació es presenta la relació que hi ha entre els Mòduls professionals, les hores de lliure disposició (HLLD) i les unitats formatives.

Codi MEC	Codi	Mòduls professionals	Hores	HLLD	Unitats formatives	Hores
3009	1	Ciències aplicades I	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99



Generalitat de Catalunya
 Departament d'Ensenyament
**Direcció General de Formació Professional
 Inicial i Ensenyaments de Règim Especial**

					UF2 Ciències aplicades	66
3042	2	Ciències aplicades II	165	0	UF1 Matemàtiques aplicades	99
					UF2 Ciències aplicades	66
3011	3	Comunicació i societat I	132	0	UF1 Comunicació i societat aplicades a la professió	132
3012	4	Comunicació i societat II	165	0	UF1 Comunicació en català i castellà, i societat	99
					UF2 Anglès aplicat a la professió	66
-	5	Entorn laboral	99	0	UF1 Incorporació al treball I	33
					UF2 Incorporació al treball II	33
					UF3 Prevenció de riscos	33
-	6	Tutoria	100	0	UF1 Tutoria I	67
					UF2 Tutoria II	33
3034	7	Tècniques elementals de preelaboració	132	0	UF1. Aprovisionament de matèries primeres en aliments i begudes	33
					UF2. Preelaboració i conservació culinàries	99
3035	8	Processos bàsics de producció culinària	165	33	UF1 Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina	77
					UF2 realització, acabats i decoracions dels plats	55
3036	9	Aprovisionament i conservació de matèries primeres i manipulació amb higiene	99	0	UF1 Aprovisionament i conservació de matèries primeres	66
					UF2 Recepció de mercaderies, conservació i eliminació de residus	33
3037	10	Tècniques elementals de servei	165	0	UF1 Aprovisionament i organització del restaurant	85
					UF2 servei i postservei del restaurant	80
3038	11	Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes.	132	33	UF 1 Organització de bar i cafeteria	25
					UF 2 El servei de begudes al bar i cafeteria	25
					UF 3 Elaboracions de menjars ràpids i el seu servei	49
3039	12	Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càtering	99	0	UF1 Documentació i recepció de mercaderies de serveis de càtering	44
					UF2 Ordre i neteja de materials, equips	55
3005	13	Atenció al client	66	0	UF1 Atenció al client	66
-	14	Síntesi	66	0	UF1 Síntesi	66
3132	15	FCT	250			
		Subtotal	2000			

Distribució acadèmica

Aquest cicle es desplegarà, ordinàriament, en dos cursos acadèmics.

La FCT es realitzarà ordinàriament a segon curs. En cas que es realitzi la FCT en el primer curs, no es recomana començar abans del tercer trimestre.

D'acord amb el que preveu la normativa reguladora de l'FCT, la formació en centres de treball es podrà realitzar tot alternant-la amb les hores lectives o bé d'una manera intensiva.

Distribució de l'horari lectiu ordinari



La distribució de l'horari lectiu es farà de dilluns a divendres, segons les instruccions d'inici de curs. A continuació s'efectua una proposta de distribució dels mòduls.

Curs 1r	
Mòduls	Hores
Tècniques elementals de preelaboració	132
Processos bàsics de producció culinària	165
Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	99
Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	132
Ciències aplicades I	165
Comunicació i societat I	132
Entorn laboral (UF1)	33
Tutoria	67
Hores Lectives 1r	925

Curs 2n	
Mòduls	Hores
Tècniques elementals de serveis	165
Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i caterings	99
Atenció al client	66
Ciències aplicades II	165
Comunicació i societat II	165
Entorn laboral (UF2+UF3)	66
Síntesi	66
Tutoria	33
Hores Lectives 2n	825
FCT	250

En els mòduls que disposin d'hores de lliure disposició (HLLD), el centre haurà d'adjudicar-les segons el següents criteris:

Utilitzar-les en el propi mòdul:

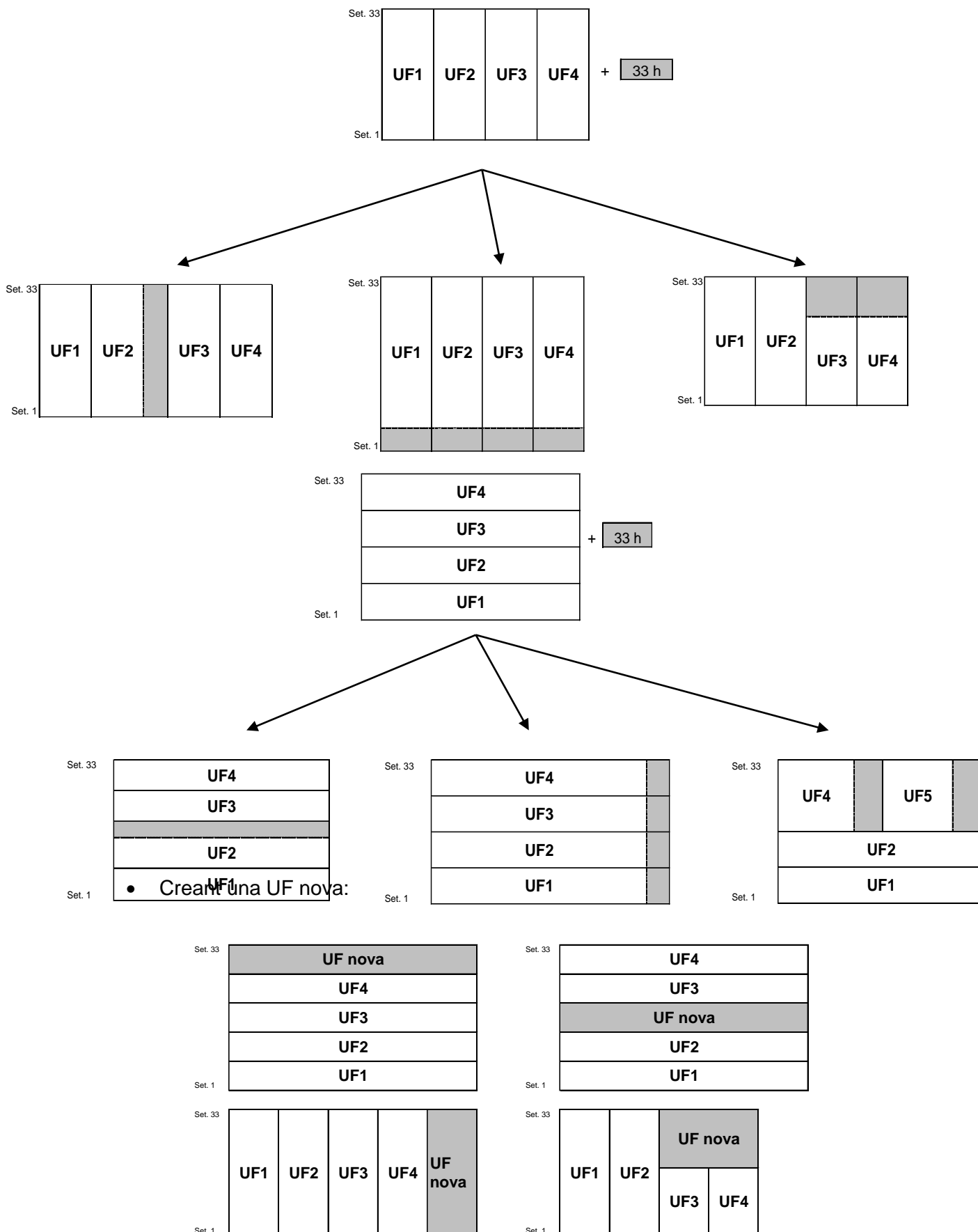
- distribuint-les entre les unitats formatives existents
- creant una nova unitat formativa

Utilitzar-les en un altre mòdul (excepte en el mòdul d'FCT o tutoria):

- distribuir-les entre les unitats formatives existents
- creant una nova unitat formativa

En les següents figures es mostren exemples de distribucions de les HLLD, bé sigui adjudicant-les entre les UF existents o creant-ne una de nova.

- Distribuïnt les HLLD entre les UF existents:





8. ESPAIS FORMATIUS

	30 alumnes	15 alumnes	Grau d'ús
Espai	m ²	m ²	%
Aula polivalent	45	22,5	50
Taller de cuina i "office"	100	70	25
Taller de restaurant i bar	100	70	25

9. CORRESPONDÈNCIA MÒDULS-UCS

Mòduls professionals superats	Unitats de competència acreditables
3034. Tècniques elementals de preelaboració	UC0255_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries.
3035. Processos bàsics de producció culinària	UC0256_1 Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.
3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene amb manipulació	UC0546_1 Realitza operacions de neteja i de higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes
3037. Tècniques elementals de serveis	UC0257_1 Assistir en el servei d'aliments i begudes
3038. Processos bàsics de preparació d'aliments i begudes	UC0258_1 Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids
3039 Preparació i muntatge de materials per a col·lectivitats i càterings	UC1090_1 Realitzar les operacions de recepció i neteja de mercaderies provinents de serveis de càtering
3005 Atenció al client	UC1329_1 Proporcionar atenció i informació operativa, estructurada i protocol·litzada al client