

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Unidades de competencia acreditables	Módulos profesionales
UC0255_1	3034. Técnicas elementales de preelaboración
UC0256_1	3035. Procesos básicos de producción culinaria
UC0546_1	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
UC0257_1	3037. Técnicas elementales de servicio
UC0258_1	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
UC1090_1	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
UC1329_1	3005. Atención al cliente

ACCESO A CICLOS DE GRADO MEDIO

Hostelería y Turismo
Industrias Alimentarias
Imagen Personal

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT091_1 Operaciones básicas de cocina
UCO255_1
UCO256_1
HOT092_1 Operaciones básicas de restaurante y bar
UCO257_1
UCO258_1
HOT325_1 Incompleta: Operaciones básicas de catering
UC1090_1
COM412_1 Incompleta: Actividades auxiliares de comercio
UC1329_1
INA173_1 Incompleta: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria
UC0546_1

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR010
 Operaciones básicas de cocina

HOTR0208
 Operaciones básicas de restaurante y bar

Según el Real Decreto 127/2014 (BOE 05/03/2014) y en aplicación de su Artículo 17 punto 3.b : Las personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente.