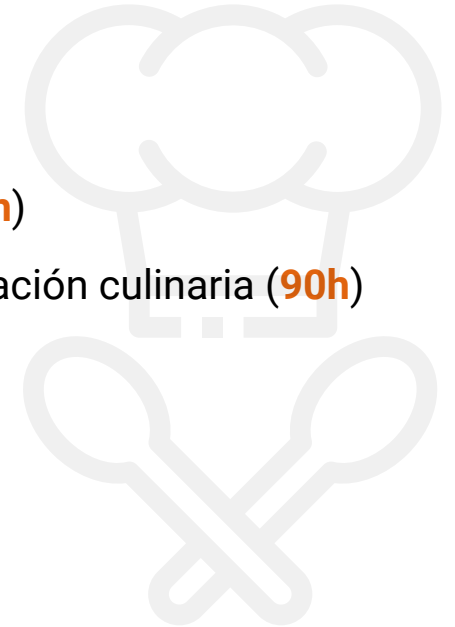




MÓDULOS FORMATIVOS QUE COMPONEN EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD



- Aprovisionamiento de materias primas en cocina (30h)
- Preelaboración y conservación culinarias (60h)
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (30h)
- Realizar elaboraciones básicas y elementales de cocina y apoyo en la elaboración culinaria (90h)
- Elaboración de platos combinados y aperitivos (60h)
- Formación complementaria (40h)
- Formación complementaria de competencias personales (36h)
- Módulo de prácticas profesionales no laborales (80h)

