

1. DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (ES) Certificado de Profesionalidad de nivel 2 en HOTR0408 COCINA
--

2. TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO (EN) Professional Certificate Level 2 in HOTR0408 COOKERY (Esta traducción no tiene carácter oficial)

3. PERFIL DE COMPETENCIAS
<p>El titular de este certificado de profesionalidad tiene adquirida la competencia general de desarrollar los procesos de pre-elaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Esta competencia general se concreta en las siguientes unidades de competencia (UC):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (UC0711_2). – Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos (UC0259_2). – Pre-elaborar y conservar toda clase de alimentos (UC0260_2). – Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales (UC0261_2). – Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional (UC0262_2). <p>Las competencias profesionales se adquieren conforme a los resultados de aprendizaje especificados en los Módulos formativos (MF):</p> <ul style="list-style-type: none"> – Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (MF0711_2). – Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MF0259_2). – Pre-elaboración y conservación de alimentos (MF0260_2). – Técnicas culinarias (MF0261_2). – Productos culinarios (MF0262_2). – Formación práctica en centros de trabajo en cocina (MP0017). <p>(Véase base legal para conocer todos los resultados de aprendizaje adquiridos por el poseedor de este Certificado en cada MF).</p> <p>A modo de referente, los resultados de aprendizaje de la Formación Práctica en centros de trabajo que completan y refuerzan los adquiridos en el resto de módulos formativos, son:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Colaborar en la confección ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes etc.), estimando sus diferencias. - Diferenciar las características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas. - Colaborar en el cálculo de costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas. - Colaborar en algunas de las operaciones de pre-elaboración de los diferentes géneros culinarios y realizar otras, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización. - Colaborar en aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de géneros crudos, semi-elaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas. - Participar en poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos. - Colaborar en el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados. - Colaborar en la puesta a punto y aplicación de las técnicas básicas de cocina y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias elementales. - Colaborar en poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias para su uso o consumo posterior. - Colaborar en el acabado de ciertas elaboraciones culinarias y efectuar operaciones de acabado de otras, de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización. - Cooperar en el análisis y aplicación de las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

3. PERFIL DE COMPETENCIAS

- Colaborar en poner a punto y conservar elaboraciones culinarias que resulten generalmente complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales, de autoría o temporales.
- Colaborar en la información que se genera en términos de gustos, expectativas o necesidades de una potencial demanda, deduciendo los cambios necesarios en el proceso de producción culinaria para realizar las adaptaciones oportunas.
- Colaborar en el diseño y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

4. EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR EL TITULAR DE ESTE CERTIFICADO

El titular de este certificado ejerce su actividad en sectores y subsectores en los que se desarrollan procesos de pre-elaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la pre-elaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc. La ocupación y puesto de trabajo más relevante es:

- Cocinero.

El poseedor de este Certificado ha recibido la formación necesaria para realizar la manipulación de alimentos de forma competente.

5. BASE OFICIAL DEL CERTIFICADO

Organismo oficial que expide el certificado

El Ministerio de Empleo y Seguridad y Social o la administración autonómica en el ámbito de sus competencias, en el nombre del Rey. El Certificado tiene validez en toda España.

Nivel del certificado

El Certificado de profesionalidad de nivel 2 del Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se corresponde con el nivel 3 de la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación (CINE-P 2011).

El nivel del Marco Europeo de Cualificaciones (MEC):

Escala de valoración / Acreditación del certificado

El sistema de calificación y superación de los Módulos formativos (MF) se expresarán en una escala numérica de 0 a 10. El valor mínimo para la superación es 5 en cada MF y Apto en el Módulo de Formación Práctica en el Centro de Trabajo.

Las calificaciones finales obtenidas tendrán las siguientes valoraciones:

- No APTO: 0 a 4,9
- APTO Suficiente: 5 a 6,9
- APTO Notable: 7 a 8,9
- APTO Sobresaliente: 9 a 10

Acceso al nivel siguiente de enseñanza o formación

Con este Certificado de profesionalidad de nivel 2 se puede acceder a un Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la misma Área de la Familia Profesional.

La Administración educativa reconocerá, a efectos de equivalencia y convalidación, el módulo o módulos profesionales de los Títulos de FP correspondientes a las unidades de competencia de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad.

Base legal

Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad. (Anexo V, Código: HOTR0408). Modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.

6. MODOS RECONOCIDOS OFICIALMENTE DE OBTENER EL CERTIFICADO

Este Certificado puede ser obtenido por las siguientes vías:

1. Formativa: Tras superar como apto el programa formativo tanto en modalidad presencial como teleformación.
2. Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o vías no formales de formación: Tras superar el proceso de evaluación y acreditación de competencias del conjunto de unidades de competencia del Certificado de Profesionalidad
3. Formación dual: Mediante un contrato para la formación y el aprendizaje, que puede extenderse desde 1 año, o 6 meses por convenio del sector, hasta tres años, donde se compatibiliza el tiempo de trabajo efectivo con el tiempo dedicado a la formación del programa formativo del Certificado de Profesionalidad y su superación.

La vía formativa (1) exige superar los módulos formativos y la formación práctica en el centro de trabajo:

Descripción del programa formativo recibido	Porcentaje total del programa (%)	Duración (en horas)
Módulos formativos	90	730
Formación Práctica en centros de trabajo	10	80
Duración total de la formación hasta obtener el certificado		810

Requisitos de acceso:

- Título de Graduado en Educación Superior Obligatoria; o
- Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma área profesional del Certificado.
- En caso de no disponer de alguna de las anteriores acreditaciones o de superior nivel, superación de las pruebas de competencia clave.

Más información: Los certificados de profesionalidad son el instrumento de acreditación oficial de las cualificaciones profesionales del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales de todas las actividades económicas, en el ámbito de la administración laboral. El Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad se ordena en tres niveles de cualificación (nivel 1, nivel 2 y nivel 3) y, sectorialmente, en 26 familias profesionales y 102 áreas profesionales. Más información disponible en: www.sepe.es

Centro Nacional Europass: www.sepie.es

(*) **Nota explicativa.** Este documento está concebido como información adicional al Título en cuestión, pero no tiene ningún valor jurídico en sí mismo. El formato de la descripción se basa en los siguientes textos: Resolución del Consejo 93 / C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones, la Resolución 96 / C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional del Consejo, y la Recomendación 2001/613/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de julio de 2001, sobre la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores.

Más información en <http://europass.cedefop.eu.int>

Información de Certificados de Profesionalidad en el Mapa de Cualificaciones y Formación Profesional en España

