

# COCINA Y RESTAURACIÓN

## PERFILES PROFESIONALES – OCUPACIONES MÁS RELEVANTES

- x Ayudante o auxiliar de cocina.
- x Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- x Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- x Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- x Auxiliar o ayudante de barman.
- x Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, etc.).
- x Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## DISTRIBUCIÓN HORARIA DE LOS CURSOS

### ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES

Módulos profesionales	Duración del currículo (horas)	Centro Educativo		Centro de Trabajo
		Curso 1.º	Curso 2.º	
		33 semanas horas/semanales	25 semanas horas/semanales	8 semanas horas semanales
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	165	5		
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	231	7		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	99	3		
3037. Técnicas elementales de servicio.	175		7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	150		6	
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	66	2		
3005. Atención al cliente.	75		3	
3009. Ciencias aplicadas I.	165	5		
3042. Ciencias aplicadas II.	150		6	
3011. Comunicación y sociedad I.	198	6		
3012. Comunicación y sociedad II.	175		7	
Tutoría.	66	2		
Tutoría.	25		1	
3041. Formación en centros de trabajo.	260			260
<b>TOTAL</b>	<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>260</b>

Más información en el BOCYL: [Cocina y restauración](#)