



Categorías: [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR0108
- Nivel: 1
- Duración: 350 horas
- Modalidad: Teleformación y presencial

TEMARIO

- MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
- MF0256_1: Elaboración culinaria básica
- MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales
- MP0270: Módulo de prácticas profesionales no laborales

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a en restaurantes, hoteles y catering
- Jefe/a de cocina o responsable de producción culinaria

- Especialista en conservación y preelaboración de alimentos
- Encargado/a de aprovisionamiento y control de inventarios en establecimientos de hostelería
- Técnico/a en técnicas culinarias de conservación de alimentos
- Responsable de calidad y control en la preelaboración de productos alimentarios
- Consultor/a gastronómico/a en optimización de procesos de cocina
- Coordinador/a de cocina en grandes empresas de restauración
- Formador/a en el área culinaria (preelaboración, conservación y cocina básica)
- Emprendedor/a en el sector de la restauración (restaurantes, catering, etc.)