



SUPLEMENTO AL TÍTULO (*)
ESPAÑA

DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma original: ES)
TÉCNICO EN COCINA

TRADUCCIÓN DE LA DENOMINACIÓN DEL TÍTULO (idioma)

DESCRIPCIÓN DEL PERFIL PROFESIONAL

Competencia general

Ejecutar todas las operaciones de manipulación, preparación, conservación y presentación de toda clase de alimentos, confeccionar ofertas gastronómicas y apoyar las actividades de servicio, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y aplicando en todo momento las normas y prácticas de seguridad e higiene.

Unidades de competencia

1. Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
2. Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.
3. Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.
4. Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.
5. Montar servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.
6. Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.
7. Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.

EMPLEOS QUE PUEDE DESEMPEÑAR LA PERSONA PORTADORA DE ESTE TÍTULO

Jefe de partida. Cocinero en cualquier tipo de establecimiento y/o alojamiento. Empleado de departamento de economato y bodega de un hotel, restaurante, hospital, empresa de colectividades, etc.

(*) Nota explicativa

Este documento está concebido como información adicional al título en cuestión, pero no tiene por sí mismo validez jurídica alguna. La estructura de esta descripción se ha elaborado en aplicación de las Resoluciones del Consejo 93/C 49/01 de 3 de diciembre de 1992 sobre la transparencia de las cualificaciones profesionales y 96/C 224/04 de 15 de julio de 1996 sobre la transparencia de los certificados de formación profesional de la Recomendación al Parlamento Europeo y del Consejo Relativa a la movilidad en la Comunidad de los estudiantes, las personas en formación, los voluntarios, los profesores y los formadores, de 10/07/2001 (09/08/01).

La autoridad expedidora de este suplemento al título podrá dejar en blanco todo recuadro del mismo que considere irrelevante.

Denominación y naturaleza de la entidad emisora del título MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General de Estado)	Identificación de la administración nacional o autonómica competente para acreditar o reconocer el título MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE (Administración General del Estado) ÓRGANO COMPETENTE DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA (Administración Autonómica)
Nivel del título en el país expedidor Formación Profesional de Grado Medio (CNED 33 F - Grado Medio de FP Específica y equivalentes, Artes Plásticas y Diseño y Deportivas)	Escala de calificación/sistema de evaluación para obtener el título Norma básica del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte de 21 de julio de 1994. Módulos profesionales: puntuación 1 a 10 (5 aprobado). Formación en Centros de Trabajo: apto / no apto. Sistema de evaluación continua.
Acceso al nivel educativo o formativo superior Bachillerato y Ciclos Formativos de grado superior de la misma familia profesional o de una familia afín reglamentariamente establecida.	Convenios internacionales

Base legal Ley 1/1990 de 3 de octubre, Ley Orgánica 5/2002 de 19 de junio, Real Decreto 676/1993 de 7 de mayo, Real Decreto 777/1998 de 30 de abril REAL DECRETO nº 2219/1993, de 17 de diciembre (BOE 11/03/94)

VÍAS DE ACCESO AL TÍTULO OFICIALMENTE RECONOCIDAS

Tipo de formación profesional recibida	Porcentaje del programa formativo total (%)	Duración <i>horas/semanas/meses/años</i>
--	---	---

* En IES o centros formativos homologados incluyendo módulos formativos de carácter teórico-práctico y Formación en Centros de Trabajo

- ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA
- COCINA REGIONAL, NACIONAL Y CREATIVA
- ELABORACIONES Y PRODUCTOS CULINARIOS
- FORMACIÓN EN CENTRO DE TRABAJO
- FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL
- LENGUA EXTRANJERA
- OFERTA GASTRONÓMICA Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO
- PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO
- REPOSTERÍA
- TÉCNICAS BÁSICAS DE SERVICIO Y DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A LA VISTA DEL CLIENTE
- TÉCNICAS CULINARIAS

Duración total de la formación hasta obtener el título

2000 horas

Requisitos de acceso

Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria o título equivalente a efectos de acceso a la enseñanza.
 Estar en posesión del Certificado de la prueba de acceso.

Información adicional

Pueden consultarse otras informaciones en las direcciones siguientes:
<http://www.educacion.es>