

Programes de Formació i Inserció

**Auxiliar de cuina**

**Mòduls de Formació Professional**

## **Auxiliar de cuina**

### 1. Identificació del perfil professional

1.1 Denominació: Auxiliar de cuina

1.2 Codi: PFI HT01

1.3 Nivell: programes de formació i inserció

1.4 Durada: 1.000 hores

1.5 Família professional: Hoteleria i Turisme

### 2. Perfil professional

#### 2.1 Competència general

La competència general d'aquest perfil professional consisteix a realitzar amb autonomia, les operacions bàsiques de preparació i conservació d'elaboracions culinàries senzilles en l'àmbit de la producció en cuina i les operacions bàsiques preparació d'aliments i begudes en establiments de restauració i servei d'àpats, seguint els protocols de qualitat establerts, observant les normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció mediambiental, i l'assoliment de les competències transversals necessàries per a la continuïtat formativa i la inserció al món del treball.

#### 2.2 Competències professionals, personals i socials

a) Fer les operacions bàsiques de recepció, emmagatzematge i distribució de primeres matèries en condicions idònies de manteniment fins a la seva utilització, a partir de les instruccions rebudes i els protocols establerts.

b) Posar a punt el lloc de treball, preparant els recursos necessaris i rentant materials, parament, utilitatge i equips per garantir-ne l'ús posterior en condicions higienicosanitàries òptimes.

c) Executar els processos bàsics de preelaboració o regeneració que s'hagin d'aplicar a les diferents primeres matèries, en funció de les seves característiques i l'adequació a les seves aplicacions possibles.

d) Aplicar tècniques culinàries senzilles per obtenir preparacions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples, tenint en compte l'estandardització dels processos.

e) Acabar i presentar elaboracions senzilles de cuina d'acord amb la definició dels productes i protocols establerts per a la seva conservació o servei.

f) Col·laborar en la prestació del servei en cuina i en els diferents tipus de servei d'aliments i begudes tenint en compte les instruccions rebudes i l'àmbit de l'execució.

g) Executar els processos d'envasament o conservació d'acord amb les normes establertes per preservar la qualitat i evitar riscos alimentaris.

h) Dur a terme processos de preparació i presentació d'elaboracions senzilles d'aliments i begudes, d'acord amb la definició dels productes, les instruccions rebudes i els protocols establerts per a la seva conservació o servei.

i) Resoldre problemes predictibles relacionats amb el seu entorn físic, social, personal i productiu, utilitzant el raonament matemàtic.

- j) Actuar de forma saludable en diferents contextos quotidians que afavoreixin el desenvolupament personal i social, analitzant hàbits i influències positives per a la salut humana.
- k) Valorar les actuacions encaminades a la conservació del medi ambient per diferenciar les conseqüències de les activitats quotidianes que en puguin afectar l'equilibri.
- l) Obtenir i comunicar informació destinada a l'autoaprenentatge i al seu ús en diferents contextos del seu entorn personal, social o professional mitjançant recursos al seu abast i els propis de les tecnologies de la informació i de la comunicació.
- m) Actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques, apreciament el seu ús i gaudi com a font d'enriquiment personal i social.
- n) Comunicar-se amb claredat, precisió i fluïdesa en diferents contextos socials o professionals i per diferents mitjans, canals i suports al seu abast, utilitzant i adequant recursos lingüístics orals i escrits propis de la llengua catalana i de la llengua castellana i recursos lingüístics bàsics en llengua anglesa.
- o) Formular explicacions senzilles sobre esdeveniments i fenòmens característics de les societats contemporànies a partir d'informació històrica i geogràfica a la seva disposició.
- p) Complir les tasques pròpies del seu nivell d'autonomia i responsabilitat, emprant criteris de qualitat i eficiència en el treball assignat de manera individual o com a membre d'un equip.
- q) Assumir i complir les mesures de prevenció de riscos i seguretat laboral en la realització de les activitats laborals evitant danys personals, laborals i ambientals.
- r) Adaptar-se a les noves situacions laborals originades per canvis tecnològics i organitzatius en la seva activitat laboral, utilitzant les ofertes formatives al seu abast i localitzant els recursos mitjançant les tecnologies de la informació i la comunicació.

3. Relació entre les qualificacions i els estàndards de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya (CQPC) incloses en el perfil professional i les del Catàleg nacional de qualificacions professionals (CNQP)

Qualificació completa:

Operacions bàsiques de cuina HOT091\_1 (RD 295/2004, de 20 de febrer), que comprèn els següents estàndards de competència:

UC\_2-0255-11\_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.

Es relaciona amb:

UC0255\_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.

UC\_2-0256-11\_1: Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles

Es relaciona amb:

UC0256\_1: Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles.

Qualificació incompleta:

Operacions auxiliars de manteniment i transport intern en la indústria alimentària INA173\_1 (RD 1228/2006, de 27 d'octubre), que comprèn els següents estàndards de competència:

Estàndards de competència:

UC\_2-0546-11\_1: Efectuar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.

Es relaciona amb:

UC0546\_1: Efectuar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.

#### 4. Camp professional

##### 4.1 Àmbit professional i de treball

Aquest professional exerceix la seva activitat per compte d'altri en petites, mitjanes i grans empreses del sector de l'hostaleria, en establiments de restauració, bars, cafeteries, en botigues especialitzades en menjars preparats i en empreses dedicades a l'emmagatzematge, envasament i distribució de productes alimentaris. També pot treballar per compte propi en petits establiments dels subsectors d'hoteleria i restauració tradicional, moderna o col·lectiva.

##### 4.2 Ocupacions del lloc de treball

- Ajudant o auxiliar de cuina.
- Ajudant o auxiliar de restauració col·lectiva.
- Ajudant d'economat d'unitats de producció i servei d'aliments
- Auxiliar o ajudant de cuina en establiments on l'oferta estigui composta per elaboracions senzilles i ràpides (tapes, plats combinats, entre altres).

#### 5. Currículum

##### 5.1 Objectius generals del perfil professional

- a) Reconèixer les aplicacions i els condicionants de materials i instal·lacions de rentat i manteniment i associar-les amb cada element de parament per rentar utilatge i equips en condicions higièniques i sanitàries.
- b) Identificar la necessitat de manipulacions prèvies de les primeres matèries i emmagatzematge de mercaderies i reconèixer-ne les característiques i les possibles aplicacions per executar els processos bàsics de preelaboració o regeneració.
- c) Analitzar tècniques culinàries senzilles i reconèixer les possibles estratègies d'aplicació per executar les elaboracions culinàries elementals i d'aplicacions múltiples.

- d) Identificar els procediments d'acabat i presentació d'elaboracions senzilles de cuina i relacionar-los amb les característiques bàsiques del producte final per fer la decoració/acabat de les elaboracions.
- f) Distingir els mètodes i equips de conservació i envasament i valorar-ne l'adequació a les característiques dels gèneres o de les elaboracions per executar els processos d'envasament o conservació.
- g) Caracteritzar els diferents tipus de serveis d'aliments i begudes i relacionar-los amb els processos establerts i el tipus de client per col·laborar en el servei.
- h) Desenvolupar habilitats per formular, plantejar, interpretar i resoldre problemes, aplicar el raonament de càlcul matemàtic per desenvolupar-se en l'àmbit personal, social i laboral.
- i) Desenvolupar i consolidar les habilitats i destreses lingüístiques i assolir el nivell de precisió, claredat i fluïdesa que es requereix, i utilitzar els coneixements sobre la llengua catalana i la llengua castellana per comunicar-se en el seu entorn social, en la seva vida quotidiana i en l'activitat laboral, i habilitats lingüístiques bàsiques en llengua anglesa.
- j) Desenvolupar hàbits i valors d'acord amb la conservació i sostenibilitat del patrimoni natural, comprenent la interacció entre els éssers vius i el medi natural per valorar les conseqüències que es deriven de l'acció humana sobre l'equilibri mediambiental.
- k) Desenvolupar les destreses bàsiques de les fonts d'informació i utilitzar amb sentit crític les tecnologies de la informació i de la comunicació per aprendre, obtenir i comunicar informació en l'entorn personal, social o professional, tot facilitant la continuïtat formativa i la inserció laboral.
- l) Reconèixer les característiques bàsiques de les produccions culturals i artístiques i aplicar tècniques d'anàlisi bàsica dels seus elements per actuar amb respecte i sensibilitat cap a la diversitat cultural, el patrimoni historicoartístic i les manifestacions culturals i artístiques.
- m) Reconèixer les causes i els trets propis dels fenòmens i esdeveniments contemporanis, l'evolució històrica i la distribució geogràfica per explicar les característiques pròpies de les societats contemporànies.
- n) Desenvolupar valors i hàbits de comportament basats en principis democràtics i aplicar-los en les seves relacions socials habituals i en la resolució pacífica dels conflictes.
- o) Comparar i seleccionar recursos i ofertes formatives existents per a l'aprenentatge al llarg de la vida per adaptar-se a les noves situacions laborals i personals.
- p) Desenvolupar la iniciativa, la creativitat i l'esperit emprenedor, així com la confiança en si mateix, la participació i l'esperit crític per resoldre situacions i incidències tant de l'activitat professional com de la personal.
- q) Desenvolupar la capacitat de treball en equip, assumint els seus deures, respectant els altres i cooperant-hi, per al seu desenvolupament personal i professional.
- r) Relacionar els riscos laborals i ambientals amb l'activitat laboral amb el propòsit d'utilitzar les mesures preventives corresponents per a la protecció personal per evitar danys a les altres persones i al medi ambient.
- s) Desenvolupar les tècniques de la seva activitat professional assegurant l'eficàcia i la qualitat en el seu treball i proposant, si escau, millores en les activitats de treball.
- t) Reconèixer els seus drets i deures com a agent actiu en la societat, tenint en compte el marc legal que regula les condicions socials i laborals per participar com a ciutadà democràtic.

## 5.2 Mòduls de formació professional

### **Mòdul: Tècniques elementals de preelaboració**

Codi: 3034

Durada: 152 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 100 hores

Hores d'estada a l'empresa: 52 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Aprovisiona i distribueix matèries primeres interpretant documents afins a la producció i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

1.1 Reconeix i interpreta els documents associats a l'aprovisionament.

1.2 Interpreta correctament les instruccions rebudes.

1.3 Emplena el full de sol·licitud seguint les normes preestablertes.

1.4 Selecciona els productes tenint en compte la prioritat en el seu consum.

1.5 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.

1.6 Trasllada les matèries primeres als llocs de treball seguint els procediments establerts.

1.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2. Prepara maquinària, bateria, estris i eines relacionant les seves aplicacions bàsiques i el seu funcionament segons les instruccions rebudes i sota la supervisió del seu responsable.

Criteris d'avaluació:

2.1 Identifica les màquines, bateria, estris i eines relacionades amb la producció culinària.

2.2 Reconeix les aplicacions de les màquines, bateria, estris i eines.

2.3 Realitza les operacions de posada en marxa de les màquines seguint els procediments establerts.

2.4 Executa les operacions de preparació i manteniment de la maquinària, bateria, estris i eines.

2.5 Comprova les condicions de prevenció i seguretat en les activitats de preparació.

2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció mediambiental.

2.7 Selecciona eines, equips i maquinària idonis per cada gènere segons les instruccions rebudes i volum de producció.

2.8 Selecciona i distribueix els residus als contenidors de recollida d'escombreries i als contenidors de residus perillosos.

3. Realitza operacions prèvies de manipulació identificant i aplicant els procediments bàsics de neteja i talls elementals, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- 3.1 Identifica les necessitats de neteja i preparacions prèvies de les matèries primeres.
- 3.2 Relaciona les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils o eines necessaris.
- 3.3 Executa les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, maquinària, útils o eines, seguint els procediments establerts.
- 3.4 Treballa en el marc de les mesures de seguretat en el maneig d'estris i eines.
- 3.5 Coneix els talls bàsics i identifica les seves aplicacions a les diverses matèries primeres.
- 3.6 Executa les tècniques de talls bàsics seguint els procediments establerts.
- 3.7 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- 3.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 3.9 Assumeix el compromís de treure el màxim profit a les matèries primeres evitant despeses innecessàries.

4. Realitza i obté talls específics i peces amb denominació, identificant i aplicant les tècniques i procediments adequats a les diverses matèries primeres, d'acord amb normes establertes i instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

- 4.1 Relaciona les tècniques elementals amb les especificitats de les matèries primeres, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils o eines necessaris.
- 4.2 Realitza les tasques de preparació i neteja prèvies al tall, utilitzant correctament equips, útils o eines, seguint els procediments establerts.
- 4.3 Treballa seguint les mesures de seguretat en el maneig d'estris i eines.
- 4.4 Coneix les peces i talls específics, relacionant i identificant les seves possibles aplicacions a les diverses matèries primeres.
- 4.5 Executa les tècniques elementals d'obtenció de peces o talls específics seguint els procediments establerts.
- 4.6 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.
- 4.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 4.8 Efectua les operacions de regeneració que precisen les matèries primeres d'ús més comú d'acord amb el seu estat per a la seva preelaboració.

5. Regenera matèries primeres identificant i aplicant les tècniques en funció de les característiques del producte a regenerar amb la supervisió d'un responsable.

Criteris d'avaluació:

- 5.1 Identifica les matèries primeres en cuina amb possibles necessitats de regeneració.
- 5.2 Coneix les tècniques bàsiques de regeneració de matèries primeres en cuina.

- 5.3 Identifica i selecciona els equips i procediments adequats per aplicar les tècniques de regeneració.
- 5.4 Executa les tècniques de regeneració seguint els procediments establerts i les instruccions rebudes.
- 5.5 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.
- 5.6 Coneix i executa les tècniques per conservar gèneres crus, semielaborats i elaborats.

## Continguts

- 1. Provisió i distribució de matèries primeres:
  - 1.1 Documents relacionats amb l'aprovisionament.
  - 1.2 Processos d'aprovisionament intern i distribució de gèneres.
  - 1.3 Mesures de prevenció i seguretat.
  
- 2. Maquinària de cuina, bateria, estris i eines:
  - 2.1 Descripció i classificació.
  - 2.2 Ubicació i distribució.
  - 2.3 Procediments d'ús i manteniment.
  - 2.4 Mesures de prevenció i seguretat en el maneig d'estrils i maquinària
  - 2.5 Descripció i classificació de la bateria, estris i eines de cuina.
  
- 3. Realització d'operacions prèvies de manipulació de matèries primeres. Tractaments bàsics:
  - 3.1 Neteja i preparacions prèvies al tall o racionat de gèneres de cuina
  - 3.2 Classificació dels equips de cuina relacionats amb la manipulació d'aliments.
  - 3.3 Condicions específiques de seguretat que ha de reunir el mobiliari, els equips, la maquinària i eines de cuina.
  - 3.4 Procediments d'ús, aplicacions i manteniment.
  - 3.5 Neteja d'equips amb la supervisió corresponent
  - 3.6 Fases, procediments i punts clau en la manipulació.
  - 3.7 Talls bàsics. Descripció, formats i aplicacions.
  - 3.8 Procediments d'execució de talls bàsics a gèneres de cuina.
  - 3.9 Mesures de prevenció i seguretat.
  
- 4. Realització i obtenció de talls específics i peces amb denominació. Talls específics i peces amb denominació:
  - 4.1 Talls bàsics descripció, formats i aplicacions.
  - 4.2 Procediments bàsics d'execució de talls específics a diversos gèneres de cuina.
  - 4.3 Procediments d'obtenció de peces amb denominació pròpia. Descripció, formats i aplicacions.
  - 4.4 Procediments entremitjos de conservació.
  - 4.5 Mesures de prevenció i seguretat.
  
- 5. Regeneració de matèries primeres:
  - 5.1 Descripció i característiques de les tècniques de regeneració.
  - 5.2 Procediments d'execució de tècniques bàsiques de regeneració.

### 5.3 Normativa higienicosanitària i de protecció ambiental.

#### **Mòdul: Processos bàsics de producció culinària**

Codi: 3035

Durada: 231 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 150 hores

Hores d'estada a l'empresa: 81 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Executa tècniques elementals de cocció identificant les seves característiques i aplicacions prèviament definides.

Criteris d'avaluació:

1.1 Interpreta la terminologia professional relacionada.

1.2 Descriu i classifica les diverses tècniques de cocció.

1.3 Identifica i relaciona les tècniques elementals de cocció respecte a les seves possibilitats d'aplicació a diversos gèneres.

1.4 Relaciona i determina les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques de cocció.

1.5 Identifica les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.

1.6 Executa les diverses tècniques de cocció seguint els procediments establerts.

1.7 Distingeix possibles alternatives en funció dels resultats obtinguts.

1.8 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les diverses matèries primeres i el seu ús posterior.

1.9 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, i de prevenció de riscos laborals.

2. Realitza elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions reconeixent i aplicant els diversos procediments bàsics sota supervisió.

Criteris d'avaluació:

2.1 Descriu i classifica les diverses elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions, així com les possibles aplicacions.

2.2 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament dels procediments d'elaboració de fons, salses i altres elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions.

2.3 Realitza operacions senzilles per prestar assistència en el procés d'elaboració culinària, aplica tècniques i compleix amb els temps establerts i les normes i instruccions rebudes.

2.4 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

2.5 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.

2.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària i de protecció mediambiental.

2.7 Assumeix el compromís de mantenir les instal·lacions i equips nets i treure el màxim profit a les matèries primeres.

3. Prepara elaboracions culinàries senzilles identificant i aplicant els diferents procediments seguint les indicacions rebudes.

Criteris d'avaluació:

3.1 Interpreta correctament la informació necessària.

3.2 Realitza les tasques d'organització i seqüenciació de les diverses fases necessàries en el desenvolupament de les elaboracions en temps i forma.

3.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

3.4 Executa les tasques d'obtenció d'elaboracions culinàries elementals seguint els procediments establerts.

3.5 Realitza les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

3.6 Manté el lloc de treball net i ordenat durant tot el procés.

3.7 Adequa l'ús de la tècnica en funció de l'aliment a processar.

3.8 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.

3.9 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

3.10 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa, de seguretat laboral.

3.11 Interpreta fitxes tècniques o documents alternatius per optimitzar les elaboracions.

4. Elabora guarnicions i elements de decoració bàsics relacionant-los amb el tipus d'elaboració i forma de presentació.

Criteris d'avaluació:

4.1 Descriu i classifica les diverses guarnicions i decoracions senzilles, així com les possibles aplicacions.

4.2 Determina les guarnicions i decoracions adequant-les a l'elaboració a la qual acompanyen.

4.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris prèviament al desenvolupament de les tasques.

4.4 Elabora les guarnicions i decoracions seguint els procediments establerts.

4.5 Desenvolupa els procediments intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.

4.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.

4.7 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.

5. Realitza acabats i presentacions senzills relacionant la seva importància en el resultat final de les elaboracions.

Criteris d'avaluació:

5.1 Verifica la disponibilitat de tots els elements que configuren l'elaboració.

5.2 Disposa els diferents elements de l'elaboració seguint criteris estètics, instruccions rebudes o procediments establerts.

- 5.3 Desenvolupa les noves tendències de decoració i presentació: volum, color, textura, simetria, etc.
- 5.4 Relaciona i aplica les tècniques d'envasament i conservació necessàries per als productes semielaborats o acabats seguint els procediments establerts.
- 5.5 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 5.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 5.7 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

6. Assisteix els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina, valorant les seves implicacions en els resultats finals i en la satisfacció del client.

criteris d'avaluació:

- 6.1 Identifica els diferents tipus de servei i les seves característiques.
- 6.2 Manté els diversos productes en condicions òptimes de servei, segons instruccions rebudes o procediments establerts.
- 6.3 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris per al desenvolupament del servei.
- 6.4 Interpreta la documentació i instruccions relacionades amb els requeriments del servei.
- 6.5 Col·labora en la realització de les elaboracions d'obligada execució durant el desenvolupament del servei seguint els procediments establerts.
- 6.6 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 6.7 Assisteix a la disposició dels diferents elements que componen l'elaboració seguint instruccions o normes establertes.
- 6.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de seguretat laboral.

Continguts

- 1. Execució de tècniques elementals de cocció:
  - 1.1 Terminologia professional.
  - 1.2 Tècniques de cocció. Descripció, anàlisi, classificació i aplicacions.
  - 1.3 Procediments d'execució en les diferents tècniques.
  - 1.4 Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.
  - 1.5 Prevenció de riscos laborals.
  
- 2. Realització d'elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions:
  - 2.1 Elaboracions bàsiques de múltiples aplicacions .Descripció, anàlisi, classificacions i aplicacions.
  - 2.2 Procediments d'execució de les diferents elaboracions de fons i salses.
  - 2.3 Normativa higienicosanitària.
  
- 3. Preparació d'elaboracions culinàries senzilles:
  - 3.1 Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
  - 3.2 Organització i seqüenciament de les diverses fases en l'elaboració.
  - 3.3 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
  - 3.4 Fases i punts clau en l'execució de cada tècnica, control de resultats.

3.5 Normativa higienicosanitària.

4. Elaboració de guarnicions i elements de decoració bàsics:

4.1 Guarnicions i decoracions. Descripció, finalitat, tipus, anàlisi i aplicacions.

4.2 Guarnicions clàssiques. Denominacions i ingredients que les componen.

Aplicacions.

4.3 Procediments d'execució de les diverses elaboracions de guarnicions i decoracions.

4.4 Normativa higienicosanitària.

5. Realització d'acabats i presentacions senzills:

5.1 Normes de decoració i presentació. Volum, color, salsejat, textura, simetria...

5.2 Execució dels processos bàsics de acabat i presentació. Punts clau i control de resultats.

5.3 Normativa higienicosanitària.

6. Assistència en els processos d'elaboració culinària complexos i el servei en cuina:

6.1 El servei en cuina.

6.2 Tasques prèvies als serveis de cuina. *Mise en place*.

6.3 Execució dels processos d'assistència propis del servei.

6.4 Tasques de finalització del servei.

6.5 Normativa higienicosanitària.

6.6 Mesures de prevenció de riscos laborals.

## **Mòdul: Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació**

Codi: 3036

Durada: 132 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 90 hores

Hores d'estada a l'empresa: 42 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Neteja i desinfecta utiltatge, equips i instal·lacions valorant la seva repercussió en la qualitat higienicosanitària dels productes seguint les instruccions rebudes.

Criteris d'avaluació:

1.1 Identifica els requisits higienicosanitaris que han de complir els equips, utiltatge i instal·lacions de manipulació d'aliments.

1.2 Avalua les conseqüències per a la innocuïtat dels productes i la seguretat dels consumidors d'una neteja/desinfecció inadequades.

1.3 Descriu els procediments, freqüències i equips de neteja i desinfecció (N+D).

1.4 Descriu els paràmetres objecte de control associats al nivell de neteja o desinfecció requerits.

1.5 Reconeix els tractaments de desratització, desinsectació i desinfecció (DDD).

1.6 Descriu els procediments per a la recollida i retirada dels residus d'una unitat de manipulació d'aliments.

1.7 Classifica els productes de neteja, desinfecció i els utilitzats per als tractaments de DDD i les seves condicions d'ocupació.

1.8 Avalua els perills associats a la manipulació de productes de neteja, desinfecció i tractaments DDD.

2. Manté bones pràctiques higièniques avaluant els perills associats als mals hàbits higiènics.

Criteris d'avaluació

2.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques higièniques.

2.2 Identifica els perills sanitaris associats als mals hàbits i les seves mesures de prevenció.

2.3 Identifica les mesures d'higiene personal associades a la manipulació d'aliments.

2.4 Reconeix tots aquells comportaments o aptituds susceptibles de produir una contaminació en els aliments.

2.5 Identifica i enumera les malalties d'obligada declaració.

2.6 Reconeix la vestimenta de treball completa i els seus requisits de neteja.

2.7 Identifica els mitjans de protecció de talls, cremades o ferides del manipulador.

2.8 Coneix el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) a l'empresa.

3. Aplica bones pràctiques de manipulació d'aliments relacionant aquestes amb la qualitat higienicosanitària dels productes.

Criteris d'avaluació:

3.1 Reconeix les normes higienicosanitàries d'obligat compliment relacionades amb les pràctiques de manipulació.

3.2 Classifica i descriu els principals riscos i infeccions d'origen alimentari relacionant-les amb els agents causants.

3.3 Valora la repercussió d'una mala manipulació d'aliments en la salut dels consumidors.

3.4 Descriu les principals alteracions dels aliments.

3.5 Descriu els diferents mètodes de conservació d'aliments.

3.6 Evita el contacte de matèries primeres o semielaborats amb els productes processats.

3.7 Identifica al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

3.8 Evita la possible presència de traces d'al·lèrgens en productes lliures dels mateixos.

3.9 Reconeix els procediments d'actuació davant alertes alimentàries.

4. Utilitza els recursos eficientment, avaluant els beneficis ambientals associats.

Criteris d'avaluació:

4.1 Relaciona el consum de cada recurs amb l'impacte ambiental que provoca.

4.2 Defineix els avantatges que el concepte de reducció de consums aporta a la protecció ambiental.

4.3 Descriu els avantatges ambientals del concepte de reutilització dels recursos.

- 4.4 Reconeix les energies o recursos la utilització dels quals sigui menys perjudicial per a l'ambient.
- 4.5 Identifica les diferents metodologies existents per a l'estalvi d'energia i la resta de recursos que s'utilitzin en la indústria alimentària.
- 4.6 Identifica les no-conformitats i les accions correctives relacionades amb el consum dels recursos.
- 5. Recull els residus de forma selectiva reconeixent les seves implicacions a nivell sanitari i ambiental.

Criteris d'avaluació:

- 5.1 Identifica i classifica els diferents tipus de residus generats d'acord al seu origen, estat i necessitat de reciclatge, depuració o tractament.
- 5.2 Reconeix els efectes ambientals dels residus, contaminants i altres afeccions originades per la indústria alimentària.
- 5.3 Descriu les tècniques de recollida, selecció, classificació i eliminació o abocament de residus.
- 5.4 Reconeix els paràmetres que possibiliten el control ambiental en els processos de producció dels aliments relacionats amb els residus, abocaments o emissions.
- 5.5 Estableix per ordre d'importància les mesures preses per a la protecció ambiental.
- 5.6 Identifica les no conformitats i les accions correctives relacionades amb la gestió dels residus.

6. Envasa i conserva gèneres crus, semielaborats i elaborats relacionant i aplicant el mètode d'acord amb les necessitats dels productes, segons instruccions rebudes i normes establertes.

Criteris d'avaluació:

- 6.1 Identifica els diversos mètodes d'envasament i conservació, així com els equips associats a cada mètode.
- 6.2 Relaciona les necessitats d'envasament i conservació de les matèries primeres en cuina amb els mètodes i equips.
- 6.3 Executa les tècniques bàsiques d'envasament i conservació seguint els procediments establerts.
- 6.4 Executa les tasques tenint en compte la normativa higienicosanitària.
- 6.5 Determina els llocs de conservació idonis, per als gèneres, fins al moment del seu ús/consum o destinació final.
- 6.6 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa de prevenció de riscos laborals.

7. Rep matèries primeres identificant les característiques i les necessitats de conservació i emmagatzematge.

Criteris d'avaluació:

- 7.1 Interpreta les instruccions rebudes i la documentació associada a la recepció de matèries primeres.
- 7.2 Reconeix les matèries primeres i les seves característiques. Interpreta l'etiquetatge dels productes.
- 7.3 Comprova la coincidència de quantitat i qualitat del sol·licitat amb el rebut.

- 7.4 Identifica les necessitats de conservació de les matèries primeres.
- 7.5 Emmagatzema les matèries primeres en el lloc apropiat per a la seva conservació atenent a normes establertes i instruccions rebudes.
- 7.6 Col·loca les matèries primeres en funció de la prioritat en el seu consum.
- 7.7 Manté el magatzem en condicions d'ordre i neteja.

## Continguts

- 1. Neteja i desinfecció d'utilatge, equips i instal·lacions:
  - 1.1 Conceptes i nivells de neteja.
  - 1.2 Legislació i requisits de neteja generals d'utilatge, equips i instal·lacions.
  - 1.3 Processos i productes de neteja.
  
- 2. Bones pràctiques higièniques:
  - 2.1 Normativa general d'higiene aplicable a l'activitat.
  - 2.2 Neteja i desinfecció.
  - 2.3 Guies de pràctiques correctes d'higiene (GPCH)
  - 2.4 Uniformitat i equipament personal de seguretat. Característiques.
  - 2.5 Autocontrol. Sistemes d'anàlisi de perills i punts de control crític APPCC.
  
- 3. Aplicació de bones pràctiques de manipulació dels aliments:
  - 3.1 Normativa general de manipulació d'aliments.
  - 3.2 Alteració i contaminació dels aliments a causa de pràctiques de manipulació inadequades.
  - 3.3 Perills sanitaris associats a pràctiques de manipulació inadequades.
  
- 4. Utilització eficaç dels recursos:
  - 4.1 Impacte ambiental provocat per l'ús de recursos en la indústria alimentària.
  - 4.2 Metodologies per a la reducció del consum dels recursos.
  - 4.3 Concepte de les tres erres: reducció, reutilització i reciclat.
  
- 5. Recollida dels residus:
  - 5.1 Legislació ambiental.
  - 5.2 Descripció dels residus generats en la indústria alimentària i els seus efectes ambientals.
  - 5.3 Tècniques de recollida, classificació i eliminació o abocament de residus.
  
- 6. Envasat i conservació de gèneres crus, semielaborats i elaborats:
  - 6.1 Sistemes i mètodes
  - 6.2 Descripció i característiques dels sistemes i mètodes d'envasament i conservació.
  - 6.3 Procediments d'execució de tècniques bàsiques d'envasament i conservació.
  - 6.4 Equips associats a cada mètode.
  
- 7. Recepció de matèries primeres. Economat i celler:
  - 7.1 Matèries primeres.
  - 7.2 Descripció, característiques, classificacions i aplicacions. Categories comercials i etiquetats.
  - 7.3 Mesures de prevenció de riscos laborals. Legislació higienicosanitària.

7.4 Descripció i característiques. Classificació i distribució de mercaderies en funció del seu emmagatzematge i consum.

### **Mòdul: Preparació bàsica d'aliments i begudes**

Codi: MFPE074

Durada: 80 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 55 hores

Hores d'estada a l'empresa: 25 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació:

1. Prepara i presenta elaboracions senzilles de begudes, identificant i aplicant tècniques elementals de preparació dins el termini i en la forma escaient, d'acord amb instruccions rebudes i normes establertes.

Criteris d'avaluació:

- 1.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 1.2 Interpreta la terminologia professional relacionada.
- 1.3 Descriu i caracteritza les tècniques elementals de preparació a base dels diferents tipus de begudes.
- 1.4 Relaciona les diverses tècniques amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils o eines necessaris.
- 1.5 Relaciona i determina les necessitats prèvies al desenvolupament de les diverses tècniques.
- 1.6 Identifica les fases i formes d'operar distintives en l'aplicació de cada tècnica.
- 1.7 Executa les diverses tècniques de preparació i presentació de begudes senzilles dins el termini i en la forma escaient, seguint els procediments establerts.
- 1.8 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
- 1.9 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i els executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

2. Prepara i presenta elaboracions senzilles de menjars ràpids, identificant i aplicant les diverses tècniques culinàries bàsiques.

Criteris d'avaluació:

- 2.1 Interpreta correctament, compleix amb respecte les instruccions de treball i assumeix el compromís de les tasques encomanades.
- 2.2 Identifica les elaboracions més significatives d'aquest tipus d'oferta gastronòmica.
- 2.3 Descriu i caracteritza les diverses tècniques culinàries elementals, distingint entre les operacions prèvies de manipulació i els d'aplicació de la calor.
- 2.4 Relaciona les diverses tècniques culinàries elementals amb les especificitats dels gèneres utilitzats, les seves possibles aplicacions posteriors i els equips, útils o eines necessaris.
- 2.5 Interpreta correctament la documentació annexa a les operacions de producció culinària.

- 2.6 Verifica la disponibilitat de tots els elements necessaris previs al desenvolupament de les tasques.
- 2.7 Realitza els procediments d'obtenció d'elaboracions senzilles de cuina dins el termini i en la forma escaient, tenint en compte les normes establertes.
- 2.8 Descriu i caracteritza els equips, estris i parament propis d'aquesta zona de consum d'aliments.
- 2.9 Desenvolupa els processos intermedis de conservació tenint en compte les necessitats de les elaboracions i el seu ús posterior.
- 2.10 Determina les possibles mesures de correcció en funció dels resultats obtinguts.
- 2.11 Realitza totes les operacions tenint en compte la normativa higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.
- 2.12 Mostra constància en la realització de les tasques encomanades i els executa amb rapidesa, eficàcia, i amb cura de la seva higiene personal.

## Continguts

1. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de begudes:
  - 1.1 Terminologia professional.
  - 1.2 Presentació comercial. Classificació i característiques.
  - 1.3 Procediments d'execució. Fases i tècniques de preparació, decoració, presentació i servei.
  - 1.4 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
  - 1.5 Begudes no alcohòliques calentes i fredes: classificació, característiques i tipus.
  - 1.6 Begudes alcohòliques: identificació, classificació, característiques i tipus.
  - 1.7 Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques de preparació i presentació.
  - 1.8 Procediments d'execució i aplicació de tècniques en les diverses preparacions.
  - 1.9 Mètodes de conservació de les begudes que ho necessitin.
  - 1.10 Fases i punts clau en les elaboracions, control i valoració de resultats.
  - 1.11 Legislació higienicosanitària, de seguretat laboral i de protecció ambiental.
2. Preparació i presentació d'elaboracions senzilles de menjars ràpids:
  - 2.1 Documents relacionats amb la producció en cuina. Receptes, fitxes tècniques, entre altres. Descripció. Interpretació de la informació continguda.
  - 2.2 Tècniques culinàries elementals en la preparació de menjars ràpids. Identificació i caracterització.
  - 2.3 Organització i seqüenciació de les diverses fases i normes bàsiques en les elaboracions.
  - 2.4 Aplicació de cada tècnica a matèries primeres de diferents característiques.
  - 2.5 Procediments d'execució de les diverses preparacions.
  - 2.6 Elaboració i servei de productes culinàris bàsics propis del bar-cafeteria.
  - 2.7 Acabats o presentacions de les elaboracions. Normes bàsiques.
  - 2.8 Mètodes d'envasament i conservació de les elaboracions culinàries que ho necessitin.
  - 2.9 Fases i punts claus en les elaboracions, control i comparació de resultats.
  - 2.10 Legislació higienicosanitària, seguretat laboral i protecció ambiental.

## **Mòdul: Formació bàsica en prevenció de riscos laborals**

Codi: MPRL

Durada: 30 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 30 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Avalua els riscos derivats de l'activitat professional, analitzant les condicions de treball i els factors de risc presents en l'entorn laboral.

Criteris d'avaluació:

1.1 Valora la importància de la cultura preventiva en tots els àmbits i activitats de l'empresa.

1.2 Relaciona les condicions laborals amb la salut del treballador.

1.3 Determina els principals drets i deures en matèria de prevenció de riscos laborals.

1.4 Classifica els factors de risc en l'activitat i els seus danys.

1.5 Identifica les situacions de risc més habituals en els entorns de treball d'aquest perfil professional.

1.6 Identifica les condicions de treball amb significació per a la prevenció en els entorns de treball relacionats amb el perfil professional.

1.7 Analitza la seguretat vial laboral en els entorns laborals, així com la seva tipologia i factors de risc.

2. Aplica mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva, determinant les més adequades a les tasques i funcions d'aquest perfil professional.

Criteris d'avaluació:

2.1 Determina les tècniques de prevenció i de protecció individual i col·lectiva que s'han d'aplicar per evitar els danys en el seu origen i minimitzar les seves conseqüències en cas que siguin inevitables.

2.2 Analitza el significat i l'abast dels diferents tipus de senyalització de seguretat.

2.3 Identifica els protocols d'actuació en cas d'emergència.

2.4 Identifica la composició i l'ús de la farmaciola de l'empresa.

2.5 Identifica els requisits i les condicions per a la vigilància de la salut del treballador o treballadora i la seva importància com a mesura de prevenció.

2.6 Valora la importància de rutines laborals d'intervenció preventiva per als trastorns musculoesquelètics associats als perfils professionals.

2.7 Identifica les tècniques bàsiques de primers auxilis.

Continguts:

1. Avaluació de riscos professionals.

1.1 L'avaluació de riscos en l'empresa com a element bàsic de l'activitat preventiva.

1.2 Importància de la cultura preventiva en totes les fases de l'activitat professional.

1.3 Efectes de les condicions de treball sobre la salut.

1.4 Risc professional. Anàlisi i classificació de factors de risc.

1.5 Riscos genèrics en el seu sector professional.

1.6 Determinació dels possibles danys per a la salut dels treballadors que poden derivar-se de les situacions de risc detectades en el seu sector professional.

1.7 Definició accident laboral de trànsit (ALT), tipus i factors de risc.

1.8 Identifica les tècniques bàsiques de primers auxilis.

2. Aplicació de mesures de prevenció i protecció en l'empresa.

2.1 Identificació de les mesures de prevenció i protecció individual i col·lectiva.

2.2 Interpretació de la senyalització de seguretat.

2.3 Aprenentatge de rutines laborals per evitar els trastorns musculoesquelètics (TME) associats als perfils professionals.

2.4 Consignes d'actuació davant d'una situació d'emergència.

2.5 Protocols d'actuació davant d'una situació d'emergència.

2.6 Identificació dels procediments d'atenció sanitària immediata.

### **Mòdul: Projecte**

Codi: MP

Durada: 25 hores

Hores a realitzar en el centre educatiu: 25 hores

Resultats d'aprenentatge i criteris d'avaluació

1. Concreta i defineix el projecte, producte, intervenció o servei d'aplicació de les competències del perfil professional.

Criteris d'avaluació

1.1 Determina el projecte, producte, intervenció o servei.

1.2 Analitza les condicions i característiques del projecte, producte, intervenció o servei.

1.3 Fa recerca d'informació per realitzar el projecte, producte, intervenció o servei.

1.4 Relaciona el projecte, producte, intervenció o servei amb la seva contribució als ODS (Objectius de Desenvolupament Sostenible).

1.5 Determina les mesures de prevenció de riscos i de protecció mediambiental aplicables.

2. Organitza el projecte, producte, intervenció o servei i estableix el procés, les fases i les actuacions necessàries.

Criteris d'avaluació

2.1 Determina la seqüència d'operacions a realitzar.

2.2 Identifica i concreta el material, eines, equipament i instal·lacions necessàries.

2.3 Realitza l'estimació econòmica del projecte, producte, intervenció o servei o d'alguna de les seves activitats.

2.4 Planifica les intervencions a realitzar seguint criteris de sostenibilitat.

2.5 Mostra responsabilitat en el procés d'organització de les tasques.

2.6 Mostra autonomia i habilitats per superar les dificultats que puguin presentar-se durant l'organització del projecte.

3. Executa el projecte, producte, intervenció o servei, valorant la seva funcionalitat i seguint procediments establerts.

Criteris d'avaluació:

- 3.1 Utilitza adequadament el material, eines, equipament i instal·lacions necessaris.
- 3.2 Duu a terme les actuacions necessàries i seguint criteris de sostenibilitat.
- 3.3 Registra les anomalies o incidències produïdes.
- 3.4 Participa de manera activa i responsable en el procés de realització de les tasques.
- 3.5 Mostra capacitat de treball en equip.
- 3.6 Mostra autonomia i habilitats per superar els problemes o dificultats que puguin presentar-se durant l'execució del projecte, producte, intervenció o servei.
- 3.7 Aplica les normes prevenció de riscos i protecció mediambiental segons la legislació vigent.

4. Documenta i presenta el projecte, producte, intervenció o servei, tot integrant els coneixements aplicats en el seu desenvolupament.

Criteris d'avaluació

- 4.1 Elabora la documentació del projecte, producte, intervenció o servei.
- 4.2 Utilitza adequadament les aplicacions informàtiques en l'elaboració de documents i en la presentació de resultats.
- 4.3 Exposar el projecte, producte, intervenció o servei realitzat de manera ordenada i estructurada.
- 4.4 S'expressa amb claredat, fluïdesa i amb el registre adequat en la presentació del projecte realitzat.

Continguts:

A determinar pel centre.

### **Activitats formatives de referència**

1. Activitats formatives de referència relacionades amb la recepció, l'emmagatzematge i la distribució de productes crus així com la seva preelaboració i posterior conservació.

- 1.1 Recepció de matèries primeres.
- 1.2 Posada a punt dels estris i maquinària relacionada en la preelaboració d'aliments.
- 1.3 Realització de les diferents preelaboracions dels aliments.
- 1.4 Preparació ,pelat, neteja i tall de les diferents peces.
- 1.5 Envasament i conservació dels diferents aliments segons instruccions rebudes sota la supervisió d'un superior.
- 1.6 Regeneració de les diferents matèries primeres.
- 1.7 Realització de la neteja de l'àrea de preelaboració.
- 1.8 Tractament dels residus segons els protocols preestablerts.

2. Activitats formatives de referència relacionades amb les elaboracions culinàries senzilles.

- 2.1 Posada a punt dels estris i maquinaria relacionada en l'elaboració d'aliments.
- 2.2 Realització de la mise en place del lloc de treball.
- 2.3 Realització de les diferents fases d'elaboració de menjars i begudes senzilles.
- 2.4 Assistència en la realització de les diferents elaboracions que es porten a terme en l'establiment.
- 2.5 Assistència en el procés de servei de cuina.
- 2.6 Realització de la neteja del seu lloc de treball.
- 2.7 Realització de la conservació de generes post-servei.

## 6. Correspondències

6.1 Correspondència dels estàndards de competència amb els mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest perfil professional per a la convalidació

Estàndards de competència	Mòdul formatiu professional
UC_2-0255-11_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.	3034. Tècniques elementals de preelaboració.
UC_2-0256-11_1: Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles	3035. Processos bàsics de producció culinària.
UC_2-0546-11_1: Efectuar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.	3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació

6.2 Correspondència dels mòduls professionals que formen part del currículum d'aquest perfil professional amb els estàndards de competència per a l'acreditació

Mòdul formatiu professional	Estàndards de competència del Catàleg de qualificacions professionals de Catalunya
3034. Tècniques elementals de preelaboració.	UC_2-0255-11_1: Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària.
3035. Processos bàsics de producció culinària.	UC_2-0256-11_1: Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles
3036. Aprovisionament i conservació de matèries primeres i higiene en la manipulació	UC_2-0546-11_1: Efectuar operacions de neteja i d'higiene general en equips i instal·lacions i de suport a la protecció ambiental en la indústria alimentària, segons les instruccions rebudes.