

HOSTELERÍA Y TURISMO		
CÓDIGO Q	CUALIFICACIÓN PROFESIONAL	UNIDAD DE COMPETENCIA
HOT091_1	Operaciones básicas de cocina	UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
		UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.
HOT092_1	Operaciones básicas de restaurante y bar	UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.
		UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.
HOT414_1	Operaciones básicas de pastelería	UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.
		UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.
HOT093_2	Cocina	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
		UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
		UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
		UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
		UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

<b>HOT223_2</b>	Repostería	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
		UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
		UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
		UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.
<b>HOT328_2</b>	Servicios de Restaurante	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.
		UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
		UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.
		UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.
		UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
		UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.
<b>HOT327_2</b>	Servicios de Bar y Cafetería	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.
		UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
		UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
		UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.

		UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.
		UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.
		UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.
<b>HOT332_3</b>	Dirección y producción en cocina	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
		UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.
		UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
		UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
		UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.
		UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
		UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
		UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
		UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.
		UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.