

# Técnico en Cocina

TÉCNICO EN  
COCINA



## 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.

## ESTRUCTURA DEL TÍTULO

El título de Técnico en Cocina se divide en: **Unidades de Competencia** (funciones de trabajo reconocidas por el sector) y **Módulos Transversales** (comunes a uno o varios títulos).

### UNIDADES DE COMPETENCIA Y REALIZACIONES PROFESIONALES ASOCIADAS A LAS MISMAS

1

#### **Confeccionar ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.**

Confeccionar las ofertas gastronómicas en términos de menús, determinar el grado de calidad de las materias primas, solicitar las mercancías, efectuar la recepción de los artículos solicitados, almacenar las mercancías recibidas y controlar consumos.

**Medios de producción y/o de tratamiento de la información:** Equipos e instrumentos de medida. Almacenes. Equipos de refrigeración. Equipos informáticos. Medios y equipos de oficina.

2

#### **Manipular en crudo y conservar toda clase de alimentos.**

Preparar y almacenar en crudo vegetales, pescados, mariscos, aves y caza despiezar canales, preparando y almacenando en crudo sus piezas, de modo que resulten aptas para su utilización en la elaboración de distintos tipos de platos o posterior comercialización. Conservar y/o envasar géneros y elaboraciones culinarias que resulten aptas para su posterior consumo o distribución comercial.

**Medios de producción y/o de tratamiento de la información:** Mobiliario específico de cuarto frío. Equipos de frío. Maquinaria propia de un cuarto frío. Pilas estáticas y móviles para lavar verduras y pescados, escurridores de verduras. Utensilios de distintos tipos propios de la preelaboración.

3

#### **Preparar y presentar elaboraciones básicas y platos elementales.**

Confeccionar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones, preparar y presentar, preparaciones culinarias elementales.

**Medios de producción y/o de tratamiento de la información:** Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor. Equipos de frío. Máquinas auxiliares propias de la cocina. Utensilios propios de la cocina. Menaje de cocina. Menaje de servicio. Extintores y sistemas de seguridad.





**4**

**Preparar y presentar productos de pastelería y repostería.**

Confeccionar masas y pastas para platos de pastelería. Preparar y presentar, productos elementales de pastelería (panes, bollos, tartas, pasteles, pastas y pastelería salada.), helados y postres de cocina.

**Medios de producción y/o de tratamiento de la información:** Mobiliario específico de pastelería. Equipos generadores de calor y de frío. Máquinas auxiliares. Utensilios propios de la pastelería. Menaje de cocina y pastelería. Menaje de servicio.

**5**

**Montar servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos, preparar alimentos y bebidas a la vista del cliente y apoyar las actividades de servicio.**

Montar y poner a punto los equipos, mobiliario y menaje necesarios para los servicios tipo "buffet", "self-service" o análogos. Colaborar en el servicio a mesa y en determinadas fórmulas de restauración, realizar el servicio de alimentos y bebidas, preparar y presentar platos a la vista del cliente, manipular (pelar, desespinar, trinchar y emplatar) toda clase de viandas ante el cliente, Preparar y en su caso, presentar café, chocolate, granizados, batidos, zumos, infusiones y otras bebidas no alcohólicas.

**Medios de producción y/o de tratamiento de la información:** Equipos de frío y calor. Maquinaria de bar. Menaje y utensilios de cocina, pastelería y de servicio de distintos tipos y tamaños. Mobiliario auxiliar, mesas, carros, "buffets" (circulares, modulares y asistidos...) Medios y equipos de oficina.

**6**

**Preparar y presentar diferentes tipos de platos de la cocina regional, nacional, internacional y creativa.**

Preparar y presentar los platos más significativos de la cocina regional, nacional e internacional, preparar y presentar diferentes tipos de platos de creación propia, que se ajusten a los objetivos económicos del establecimiento.

**Medios de producción y/o de tratamiento de la información:** Mobiliario específico de cocina tradicional o "catering". Equipos generadores de calor, (cocinas, hornos, freidoras, gratinadoras, mesas y armarios calientes, expositores...). Equipos de frío. Máquinas auxiliares. Utensilios propios de la cocina. Menaje de cocina y de servicio.

**7**

**Realizar la administración, gestión y comercialización de una pequeña empresa o taller.**

Trámites de constitución de una pequeña empresa (formas jurídicas vigentes de empresa, contratos laborales). Gestión laboral, fiscal y administrativa de una pequeña empresa (obligaciones mercantiles, fiscales y laborales). Localización y comercialización en una pequeña empresa (ofertas de productos y/o servicios, técnicas de marketing, creación de una pequeña empresa).





Dispositivo de  
Reconocimiento de la Competencia



Viceconsejería de Formación  
Profesional y Aprendizaje Permanente

Lanbide Heziketako eta Etengabeko  
Ikaskuntzako Sailburuordetza



TÉCNICO EN COCINA

## MODULOS TRANSVERSALES

### Formación y orientación laboral.

Seguridad y salud (Riesgos más habituales, medidas de protección y prevención, aplicar medidas sanitarias básicas). Marco Laboral (Búsqueda de empleo. Marco legal de trabajo). Marco económico (Identificar la estructura socioeconómica del Estado, C.A.P.V., empresa, interpretar parámetros relevantes de la memoria económica de una empresa).

### Calidad y mejora continua.

Calidad: caracterización y evolución. Aseguramiento de la calidad. Modelos de calidad.

### Lengua extranjera.

La lengua extranjera en las relaciones personales (Obtener información global, producir mensajes orales). La lengua extranjera en el aprendizaje (Leer de forma autónoma con diccionarios técnicos, elaborar y cumplimentar documentos básicos en situaciones relacionadas con el mundo profesional).

### Formación en centro de trabajo.

Complementa la adquisición de la competencia profesional conseguida mediante la formación. Los candidatos que acrediten 1 año de experiencia laboral relacionada con las capacidades del Título Cocina serán declarados exentos.

*más información...*

*En centros específicos de  
Formación Profesional  
y en la WEB...*



[www.euskadi.net/lanbidez/agencia](http://www.euskadi.net/lanbidez/agencia)



Lanbide Heziketako Kalitaterako eta Gaitasuna  
Ebaluatzeko Euskal Agentzia  
Agencia Vasca para la Evaluación de la Competencia  
y la Calidad de la Formación Profesional

