



MÓDULOS FORMATIVOS QUE COMPONEN EL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD



- Prevención de Riesgos Laborales (40h)
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (39h)
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina (39h)
- Preelaboración y conservación culinarias (78h)
- Realizar elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (116h)
- Elaboración de platos combinados y aperitivos (78h)

