



MÒDULS FORMATIUS QUE COMPONEN EL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT



- Prevenció Riscos Laborals (40h)
- Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració (39h)
- Aprovisionament de matèries primeres en cuina (39h)
- Preelaboració i conservació culinàries (78h)
- Realitzar elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistiren l'elaboració culinària (116h)
- Elaboració de plats combinats i aperitius (78h)

