

## HOTR0108: MF0256\_1: UF0056: REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISITIR



### HOSTELERÍA Y TURISMO



#### Gastronomía y restauración

El objetivo de la familia profesional "Hostelería y turismo" es ampliar las competencias y desarrollar las capacidades de los alumnos y alumnas en el ámbito de la gastronomía, restauración y gestión turística.

La metodología elegida es el e-learning, que une y relaciona tres elementos fundamentales para el logro de este objetivo:

1. Plataforma
2. Tutorización
3. Contenido

El tutor, a través de la plataforma, guía al alumno/a a lo largo del estudio del contenido.

Este contenido se caracteriza por:

- Ser interactivo y multimedia, lo que hace que su manejo sea más sencillo.
- Permitir la flexibilidad y autonomía en el aprendizaje.
- Estar disponible para su consulta cuando el/la alumno/a lo necesite.
- Ser un contenido de calidad y fácilmente actualizable ante los frecuentes cambios normativos.
- Disponer de autoevaluaciones para que el/la alumno/a sea consciente de su propio aprendizaje.

Esta familia profesional se centra en acciones formativas relacionadas con las diversas actividades turísticas y gastronómicas. Entre los diversos cursos disponibles se encuentran:

#### Nuestro Programa Formativo

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

Realización de elaboraciones elementales de cocina

Participación en la mejora de la calidad

#### Dirigido A:

Profesionales del sector de hostelería y restauración que deseen adquirir las competencias culinarias esenciales y de refuerzo en cocina.

#### Objetivo general

Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas