

### MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Unidades de competencia acreditables	Módulos profesionales
UC0255_1	3034. Técnicas elementales de preelaboración
UC0256_1	3035. Procesos básicos de producción culinaria
UC0546_1	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
UC0257_1	3037. Técnicas elementales de servicio
UC0258_1	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
UC1090_1	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
UC1329_1	3005. Atención al cliente

### MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

3161. Comunicación y ciencias sociales I	A123. Prevención de riesgos laborales
3162. Comunicación y ciencias sociales II	3159. Itinerario personal para la empleabilidad
3163. Ciencias aplicadas I	3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo
3164. Ciencias aplicadas II	

### CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT091_1	Actividades auxiliares de cocina
UCO255_1	
UCO256_1	
HOT092_1	Operaciones básicas de restaurante y bar
UCO257_1	
UCO258_1	
HOT325_1 (incompleta)	Operaciones auxiliares de catering
UC1090_1	
COM412_1 (incompleta)	Actividades auxiliares de comercio
UC1329_1	
INA173_1 (incompleta)	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria
UC0546_1	

### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

**HOTR0108**  
Operaciones básicas de cocina

**HOTR0208**  
Operaciones básicas de restaurante y bar

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)