

Índice

MF0256 Elaboración culinaria básica

UF0053. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas7
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.... 15
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.....45
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas59

UF0056. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones69
2. Realización de elaboraciones elementales de cocina.....97
3. Participación en la mejora de la calidad 141

UF0057. Elaboración de platos combinados y aperitivos

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos147
2. Participación en la mejora de la calidad175

GLOSARIO DE COCINA180