

Familia Profesional: **Hostelería y turismo**

Área profesional: **Restauración**

Denominación: **Operaciones básicas de cocina**

Código: **HOTR0108**

Nivel de cualificación profesional: **1**

Normativa: **RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto**

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m2 15 alumnos	Superficie m2 25 alumnos
Aula polivalente	30	50
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente, y si así lo fuera, el espacio resultante contendrá la suma de ambas superficies:

Espacio Formativo	Superficie m2 15 alumnos	Superficie m2 25 alumnos
Aula polivalente + Taller de cocina	165	185
Almacén	20	20

Espacio Formativo/ Módulos Formativos	MF1	MF2
Aula polivalente	X	X
Taller de cocina	X	X
Almacén	X	X

- Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico-sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El art. 18.1.b del Decreto 133/2016, de 2 de agosto, **por el que se regula la acreditación de entidades promotoras de programas públicos de empleo formación, establece que el Anexo V “Relación de equipamiento y material inventariable”, debe incluir el equipamiento informático necesario para la gestión del proyecto:**

Nº	Equipamiento y material inventariable (Anexo V Decreto 133/2016, de 2 de agosto)
Equipamiento informático necesario para la gestión del proyecto:	
	<u>PCs</u> instalados en red e internet ^(*)
	Software necesario para la gestión del proyecto ^(**)
1	Impresora y fotocopidora o equipo multifunción

(*) La cantidad se corresponderá con el nº de personas que formen el equipo directivo, técnico, docente y administrativo que incluya la redacción del proyecto.

(**) La cantidad se corresponderá con el nº de PCs que hayamos consignado en el punto anterior.