



Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

Ampliación programación municipal Cocina Básica



Agencia para el Empleo
Ayuntamiento de Madrid

Nota

Por razones organizativas, la Agencia para el Empleo de Madrid se reserva el derecho a modificar aspectos relativos a los cursos, tales como la fecha de inicio, la jornada de realización de los cursos o la supresión de estos en caso de que no se hayan recibido inscripciones suficientes para su realización. Se informará con la debida antelación.



Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

Cocina básica

18CFO280AE/1

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 400 Prácticas
Objetivos	Formar a los alumnos para elaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.
Salidas profesionales	<p><i>Ayudanta/e de Cocina</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Ayudante de cocina - Auxiliar de cocina - Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración - Encargado de economato y bodega (hostelería)

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	septiembre /primera quincena 2018	Fin estimado	diciembre /segunda quincena 2018
-----------------	-----------------------------------	--------------	----------------------------------

3.- Contenido del curso

Temario	<ul style="list-style-type: none"> - Acogida - Competencias transversales - Competencias básicas (lingüísticas y matemáticas) - Prevención de riesgos laborales - Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios <ul style="list-style-type: none"> - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración - Aprovisionamiento de materias primas en cocina - Preelaboración y Conservación culinarias. - Preelaboración y conservación culinarias <ul style="list-style-type: none"> -Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. -Elaboración de platos combinados y aperitivos. - Atención al cliente.
---------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1: Sin requisitos formativos ni profesionales.</p> <p>Ser titular de la "Tarjeta de Vecindad" expedida por el Ayuntamiento de Madrid, dentro del proyecto piloto del Distrito Centro.</p> <p>Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE Madrid para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un</p>
------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

proceso selectivo.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el diploma otorgado por la Agencia para el Empleo del Ayuntamiento de Madrid acreditativo de la formación recibida en Cocina básica