



# 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	<b>Formación</b> 400 <b>Prácticas</b>
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>Ayudante/e de Cocina</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ayudante de cocina</li> <li>- Auxiliar de cocina</li> <li>- Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración</li> <li>- Encargado de economato y bodega (hostelería)</li> </ul>

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

### 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