

Operaciones básicas de cocina

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL CURSO

HOTR0108 / 350 horas

ESTE CURSO SE REALIZA EN LAS INSTALACIONES DEL **CIFP RODRÍGUEZ FABRÉS** POR LA TARDE

Qué consigues con el curso

Mediante esa acción formativa podrá desarrollar su actividad profesional en empresas de los sectores de la restauración o la industria alimentaria, como ayudante de cocina

Objetivo del curso

Preelaborar 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.

Algunas de las prácticas más destacadas a realizar durante el curso son:

- Realizar la recepción, almacenamiento y distribución de las mercancías.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios culinarios.
- Manipular y preelaborar materias primas en crudo.
- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros.
- Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje.
- Preparar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos.

Ocupación

Ayudante de cocina
Auxiliar de cocina
Empleado de pequeño establecimiento de restauración
Encargado de economato y bodega (hostelería)

Contenidos del curso

El curso está compuesto de los siguientes módulos:

- ☑ MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (120H)
- ☑ MF0256_1: Elaboración cárnica básica (180H)
- ☑ MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 H.)



Operaciones básicas de cocina

HOTR0108/ 350 horas

CARACTERÍSTICAS ADMINISTRATIVAS DEL CURSO

Requisitos de acceso

Para el acceso a este curso es necesario:

- Sin necesidad de estudios
- Superar el proceso de selección al que será convocado.



Certificación que se ofrece

Diploma acreditativo del Servicio Público de Empleo de Castilla y León (ECYL).

Una vez finalizada la acción formativa podrá solicitar el certificado de profesionalidad.

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Es una acreditación de competencias profesionales obtenidas a través de la formación o de la experiencia laboral. Tiene validez en todo el territorio nacional y se expide por la Administración laboral. Más información en: <http://bit.ly/odANpJ>

Documentación requerida

Durante el proceso de selección deberá presentarse con el **DNI o NIE**, así como presentar las acreditaciones de titulación, cursos o experiencia laboral que le sean solicitados.

Los alumnos admitidos al curso deberán presentar con anterioridad a la fecha de comienzo del curso los siguientes documentos fotocopiados:

- DNI o NIE
- Tarjeta de demandante de empleo
- Tarjeta de la Seguridad Social



Notas

Presentación de las solicitudes

Puede presentar las solicitudes en el Centro de Formación para el Empleo en Av. Hilario Goyenechea 2-26 Salamanca o en cualquier oficina de empleo

Puedes consultar el programa íntegro del curso en:

<https://todofp.es/buscadorcertificados/fichaCP?codCertificado=HOTR0108>