

FORMACIÓ OCUPACIONAL

ACORD MARC EXECUCIÓ 2017

CUINA (HOTR0408) – (820H) - PRESENCIAL

CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 2

OBJECTIUS

Desenvolupar els processos de preelaboració, preparació, presentació i conservació de tota classe d'aliments i definir ofertes gastronòmiques, aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, per aconseguir la qualitat i els objectius econòmics establerts i respectar les normes i pràctiques de seguretat i higiene en la manipulació alimentària.

CONTINGUTS

- * MF0711_2: Seguretat i higiene i protecció ambiental en hoteleria. (60 h)
- * MF0259_2: Ofertes gastronòmiques senzilles i sistemes d'aprovisionament. (70 h)
- * MF0260_2: Preelaboració i conservació d'aliments. (190 h)
 - UF0063: Preelaboració i conservació de vegetals i bolets. (60 h)
 - UF0064: Preelaboració i conservació de peixos, crustacis i mol·luscs. (60 h)
 - UF0065: Preelaboració i conservació de carns, aus i caça. (70 h)
- * MF0261_2: Tècniques culinàries. (240 h)
 - UF0066: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous. (70 h).
 - UF0067: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i mol·luscs. (60 h)
 - UF0068: Elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus i caça. (70 h)
 - UF0069: Elaboracions bàsiques de rebosteria i postres elementals. (40 h).
- * MF0262_2: Productes culinàries. (170 h)
 - UF0070: Cuina creativa o d'autor. (30 h)
 - UF0071: Cuina espanyola i internacional. (80 h)
 - UF0072: Decoració i exposició de plats. (60 h)
- * Formació complementària d'inserció laboral, sensibilització ambiental i igualtat de gènere (10h)
- * MP0017 Pràctiques professionals no laborals de cuina (80h)

PERFIL D'ENTRADA

Adreçat prioritàriament a persones majors de 16 anys en situació de desocupació, inscrites a l'OTG del SOC com a demandant d'ocupació.

Requisits a nivell acadèmic acreditar qualsevol de les següents titulacions o certificats:

- Estar en possessió del títol de Graduat en EGB o de Graduat en Educació Secundària Obligatòria o:
- Estar en possessió d'un certificat de professionalitat de nivell 2 ó,
- Estar en possessió d'un certificat de professionalitat de nivell 1 de la mateixa família i àrea professional al que es desitja accedir (Hoteleria i Turisme) o,
- Complir el requisit acadèmic d'accés als cicles formatius de grau mitjà, o haver superat les corresponents proves d'accés regulades per les administracions educatives o,
- Tenir superada la prova d'accés a la universitat per a majors de 25 anys i/o de 45 anys o,
- Tenir els coneixements formatius o professionals suficients que permetin cursar amb aprofitament la formació (es realitzarà prova de competències clau).
- Valorable experiència laboral en el sector.
- Motivació per a la formació i l'ocupació.
- Disponibilitat per treballar un cop finalitzada la formació.
- Capacitat per a realitzar esforç físic i les tasques i funcions pròpies de la professió.

* AQUEST CURS ESTÀ PENDENT D'APROVACIÓ

DADES DEL CURS

DATA D'INICI PREVISTA:
OCTUBRE DE 2017

**DATA DE FINALITZACIÓ
PREVISTA:** JULIOL DE 2018

HORARI: HORARI PREVIST
DE DILLUNS A DIVENDRES
DE 09:30 A 15:00

CENTRE: ESCOLA DE
RESTAURACIÓ. AVDA.
PRIMAVERA, S/N 08924
SANTA COLOMA DE
GRAMENET

SORTIDES PROFESSIONALS

Cuiner/a

INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS: Carrer de Rafael Casanova, 40 - Santa Coloma de Gramenet –

Dilluns a dijous de 8.30-14 h. i de 15 -17 h. Divendres de 9-14 h | Tel. 93 466 15 65 | www.grameimpuls.cat