

FORMACIÓ OCUPACIONAL

ACORD MARC EXECUCIÓ 2017

OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA (HOTR0108)– (370H) - PRESENCIAL

CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE NIVELL 1

OBJECTIUS

Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant-hi operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

CONTINGUTS

- * MF255 Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària (120h)
 - UF 0054 Aprovisionament de matèries primeres en cuina (30h)
 - UF 0055 Preelaboració i conservació culinària (60h)
 - UF 0053 Aplicació de normes i condicions higiènico-sanitàries en restauració (30h)
- * MF256 Elaboració culinària bàsica (150h)
 - UF 0056 Realitzar elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària (90h)
 - UF 0057 Elaboració de plats combinats i aperitius (60h)
- * Formació complementària (20h)
 - Prevenió de riscos laborals (10h)
 - Formació complementària d'inserció laboral, sensibilització ambiental i igualtat de gènere (10h)
- * MP0014 Pràctiques professionals no laborals d'Operacions bàsiques 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:

- La formació de CP de nivell 1 no requereix d'uns estudis d'entrada si bé és recomanable que l'alumne/a sigui capaç de seguir les explicacions sense problemes, per tant el més idoni com a mínim seria un nivell de certificat d'estudis o equivalent (competències instrumentals bàsiques: saber llegir, escriure i fer comptes senzills, que es valoraran amb una prova escrita i/o entrevista).
- 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: FEBRER DE
2018

HORARI: HORARI PREVIST
DE DILLUNS A DIVENDRES
DE 14:30 A 20:00

CENTRE: ESCOLA DE
RESTAURACIÓ EDIFICI
CANIGÓ. RECINTE
TORRIBERA. . AVDA. PRAT
DE LA RIBA, NÚM. 171 08924
SANTA COLOMA DE
GRAMENET

SORTIDES PROFESSIONALS

Auxiliar de cuina
Ajudant/a de cuina
Encarregat/ada d'aliments i
begudes (hoteleria)
Empleat/ada de petit
establiment de restauració

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