

Formació com a Auxiliar de cuina

Objectiu del curs:

Realitzar activitats auxiliars de cuina per a formar persones que seran els responsables de donar suport als caps de cuina i cuiners en aquelles tasques que no requereixen un alt grau d'especialització. Es responsabilitzaran de la neteja de les àrees de treball, de l'equipament i dels estris de cuina.

Dates previstes i horaris: de 24 de febrer a 13 de maig de 2020 de 10.30h a 15.30h.

Total hores: 250 hores

Perfil d'entrada de l'alumnat:

- Motivació envers les ocupacions del sector de la restauració
- Disponibilitat horària.
- Persones desocupades
- Residents als barris de Cerdanyola, Rocafonda o El Palau.

Programa Formatiu:

FORMACIÓ PROFESSIONALITZADORA **100 hores:**

HIGIENE ALIMENTÀRIA I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS I AL·LERGÒGENS	4 hores
ORGANITZACIÓ DE LA CUINA, DEPARTAMENTS, APROVISIONAMENT, CONSERVACIÓ, MAQUINÀRIA, MAGATZEM I VOCABULARI BÀSIC DE CUINA AMB TEORIA I PRÀCTICA.	
TRACTAMENT I RECICLATGE DE RESIDUS I ENVASOS	20 hores
PREELABORACIÓ, CONSERVACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS	20 hores
ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS	24 hores
BASES CULINÀRIES	20 hores
PRESENTACIÓ I DECORACIÓ	12 hores

FORMACIÓ TRANSVERSAL: COMPETÈNCIES PERSONALS PER A L'OCUPACIÓ **50 hores**

MOTIVACIÓ I GESTIÓ DE LES EMOCIONS EN LA RECERCA DE FEINA	8 hores
PREPARA'T PER LA RECERCA DE FEINA	6 hores
DESENVOLUPAMENT DE COMPETÈNCIES	30 hores
ELEVATOR SPEECH: LA VENDA DE SÍ MATEIX	6 hores

PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS **100 hores**

Principals sortides professionals:

- Auxiliar de cuina
- Marmitó

"Aquest projecte està subvencionat pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya en el marc del Programa de suport als territoris amb majors necessitats de reequilibri territorial i social: projecte Treball als barris, regulat per ORDRE TSF/122/2018, de 23 de juliol i la resolució TSF/1847/2019, de 26 de juny"