

AJUDANT DE CUINA I CAMBRER/A

Amb aquesta formació com a ajudant de cuina – cambrer/a tindràs les competències bàsiques per treballar com a ajudant en restaurants, bars i cafeteries.

Objectius del curs: Adquirir les competències necessàries requerides per treballar com a ajudant de cuina amb tasques de suport de manipulació i aprovisionament d'aliments, saber tenir cura de les eines, estris, maquinària i espais sota la normativa en prevenció de riscos laborals. Tenir la tècnica de la preelaboració i conservació alimentària. Atendre els clients, presa de comandes, servir el menjar i beguda, gestió de reserves...

Dates i horaris: Setembre / Octubre 2021 **Horari:** Matins

Modalitat: Presencial

Total hores: 120 hores

Perfil d'entrada de l'alumnat:

- Persones en situació d'atur.
- Persones inscrites al SOC com a demandants d'ocupació.
- Amb motivació per formar-se en l'hostaleria
- Amb compromís d'iniciar i finalitzar l'acció formativa.

Programa Formatiu:

- Previsió de Riscos Laborals
- Manipulació d'aliments i al·lèrgens
- Espais, maquinària, estris i neteja
- Aprovisionaments de matèria primeres en Cuina
- Preelaboració i conservació Culinària
- Tall i manipulació
- Elaboració bàsiques i elementals en cuina
- Control d'unitats de fred i magatzem
- Mòdul de cambrer de barra i sala

Inscriu-te



Diputació
Barcelona