

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 març a juny de 2019 de 9.30h a 14.30h.

Total hores: 224 hores

Perfil d'entrada de l'alumnat:

- Motivació envers les ocupacions del sector de la restauració
- Disponibilitat horària.

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 **24 hores**

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

PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS **100 hores**

Principals sortides professionals:

- Auxiliar de cuina
- Marmitó