

Iniciación a la Cocina

Fechas: 25 septiembre-20 noviembre

Modalidad: Presencial **Duración:** 185 horas

Lugar: Se indicarán los centros educativos mediante e-mail, a los alumnos participantes.

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Titulación mínima: Disponer del certificado de escolaridad o equivalente
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación

Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Capacitar al alumno/a para preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir al cocinero en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Índice de contenidos

MÓDULO 1-FORMACIÓN PARA EL EMPLEO (65h.) Formación teórica y práctica:

Habilidades personales 10h. Auto-conciencia emocional. Auto-regulación. Auto-motivación. Empatía

Habilidades sociales 20h. Habilidades sociales. Conductas sociales. Relaciones sociales. Cultura de empresa: competencias clave en la empresa de hoy.

Habilidades para la empleabilidad 35h. CV y carta de presentación. Entrevista personal. Proceso de selección. Empleo 2.0. Marca personal. Programas informáticos aplicados a la empleabilidad.

MÓDULO 2 – INICIACIÓN A LA COCINA (120h.)

Preelaboración y conservación culinaria. 30 horas. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. Manipulación de alimentos y normas de seguridad e higiene en hostelería.

Metodología y Evaluación

Las sesiones se desarrollarán en varios espacios del centro de formación donde el profesor disponga de los materiales adecuados para las distintas materias a tratar (Aula de cocina, aula de demostraciones y servicio en barra y mesa, aula de informática, aula teórica).

Las prácticas se harán individualmente y/o en grupo pudiendo de este modo permitir al formador la correcta evaluación del alumno y la posterior validación de sus capacidades.

El sistema de evaluación será en cada módulo a través del control continuo del alumno y a través de un examen escrito al finalizar cada módulo. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá asistir a mínimo el 75% de la formación.

CALENDARIO

MÓDULO 1: Empleabilidad (65h.)

25 de septiembre al 11 de octubre, de 09.30h. a 14.30 h.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
25 septiembre	26 septiembre	27 septiembre	28 septiembre	29 septiembre
2 octubre	3 octubre	4 octubre	5 octubre	6 octubre
9 octubre	10 octubre	11 octubre		

MÓDULO 2: Iniciación a la cocina .(120h.)

17 octubre al 20 de noviembre de 09.30h. a 14.30 h.

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
	17 octubre	18 octubre	19 octubre	20 octubre
23 octubre	24 octubre	25 octubre	26 octubre	27 octubre
30 octubre	31 octubre		2 nov	3 nov
6 nov	7 nov	8 nov	9 nov	10 nov
13 nov	14 nov	15 nov	16 nov	17 nov
20 nov				

Cofinanciado por: