

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:



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro



Cámaras
Zaragoza