



Iniciación a la Cocina

Fechas: 23 septiembre-25 noviembre 2019

Modalidad: Presencial **Duración:** 185 horas

Horario: lunes a viernes de 16,00h-20,00h.

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.) Horario: 9:30 a 14:30 Formación teórica y práctica:

- Iníciate en la búsqueda de empleo:** Autoconocimiento: quién eres, qué quieres, qué buscas. Identifica tus competencias profesionales. Comunícate de manera eficaz para redactar una carta de presentación, para mostrar tus habilidades en una entrevista de trabajo. Identifica tu rol en los equipos de trabajo, cómo gestionas los conflictos. Ven a hacer tu CV.
- Gestiona el cambio:** Escúchate a ti mismo e identifica cual es la profesión a la que quieres dedicarte. Sectores económicos y oportunidades profesionales.
- Posiciónate en la red:** ¿Por dónde circulan las ofertas de trabajo? Diseña tu estrategia en las redes sociales para la búsqueda de trabajo activa. Portales y APPS
- Muestra tu valor añadido:** Entrevista de trabajo. Proceso de selección: las pruebas y dinámicas de grupo. Objetivo profesional y plan de acción.

MÓDULO 2 – INICIACIÓN A LA COCINA (120h.) Horario: de 16:00 a 20:00 horas.

Preelaboración y conservación culinaria. 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.

Cofinanciado por:

