



CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA

Fechas: 14 febrero-18 abril, 2018

Modalidad: Presencial Duración:185 horas

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: lunes a viernes de 9,30h.-14,30h.

Habilidades personales. Auto-conciencia emocional. Auto-regulación. Auto-motivación. Empatía
Habilidades sociales. Habilidades sociales. Conductas sociales. Relaciones sociales. Cultura de empresa: competencias clave en la empresa de hoy.
Habilidades para la empleabilidad. 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.) Horario: lunes a viernes 16,00.h-20,00h.

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: