

FICHA INFORMATIVA DE CURSO

MÓDULOS FORMATIVOS

DESCRIPCIÓN

- El Curso de Ayudante de Cocina está dirigido a formar a personas con o sin experiencia en ofrecer servicios restaurantes, colectividades o caterings.
- En el curso se desarrollarán técnicas y habilidades para aprender y adquirir destrezas en cocina.
- Además de ello, podrás realizar prácticas en una empresa líder del sector y que se encuentra en plena expansión

MODALIDAD

- Todos nuestros cursos son presenciales pero cuentan con módulos en modalidad de tele formación.
- Los cursos son **PRESENCIALES** y podrán ser de mañanas o de tardes

AYUDAS

- Los cursos totalmente **GRATUITOS**.
- Se ofrecerán ayudas al transporte y ticket restaurante a personas en situación de vulnerabilidad

PROFESORES

- Contamos con docentes con la mayor cualificación.
- Los cursos cuentan con acompañamiento por parte de los chefs, sumilleros, baristas y jefes de cocina y de sala de las empresas colaboradoras.

CURSO DE AYUDANTE DE COCINA (250 HORAS)



PRÁCTICAS EN EMPRESAS

- Los participantes realizarán prácticas en empresas líderes del sector.
- Continuarán aplicando los conocimientos adquiridos en un entorno profesional real.
- Las prácticas serán de 50 horas.

Los módulos se configuran en función de la empresa que tenga la necesidad, pero son módulos transversales:

- Prevención en Riesgos laborales
- Manipulación de Alimentos
- Aprovisionamiento de materias primas
- Preelaboraciones culinarias y conservaciones culinarias
- Elaboraciones culinarias
- Fondos y salsas
- Panadería y pastelería



REQUISITOS DE ACCESO

- Alta motivación y ganas de comenzar una nueva andadura profesional .
- Tener DNI o NIE
- Permiso de Trabajo
- Estar en desempleo o en mejora de empleo.

**¡NO PIERDAS TU PLAZA!
APÚNTATE YA**

**ESCRIBENOS PARA + INFO:
621 25 25 46**



FORMACIÓN OFRECIDA POR :

