

## ESCUELA MUNICIPAL DE HOSTELERÍA Y ALIMENTACIÓN

### FICHA INFORMATIVA DE CURSO

# CURSO DE AYUDANTE DE COCINA (200 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 verán de 50 horas.

### MÓDULOS FORMATIVOS

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 culinaria
- 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 e en mejora de empleo.

### 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 agredar y adquirir destrezas en cocina.
- Además de ello, podrás realizar practicas en una empresa lidor del sector y que se encuentra en plena expansión

### MODALIDAD

- Todos nuestros cursos son presenciales para cuentan con módulos en modalidad de tele formación.
- Los cursos son **PRESENCIALES** y podrán ser de malfones 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 chets, sumilleres, baristas y jefes de cocina y de sala de las empresas colaboradoras.



**¡NO PIERDAS TU PLAZA!**  
**APÚNTATE YA**

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

FORMACIÓN OFRECIDA POR :

**aspasia**  
LA FORMACIÓN DE TU FUTURO

