

CURSO DE AYUDANTE DE COCINA



DURACIÓN
200 HORAS



HORARIOS
9:00-14:00 ó 15:30-20:30



MODALIDAD
PRESENCIAL

- **Formación dirigida a personas con o sin experiencia**, orientada a la incorporación profesional en restaurantes, colectividades y caterings.
- **Desarrollarás técnicas y habilidades para mejorar y adquirir destrezas en cocina**, combinando formación teórico-práctica y preparación para el desempeño profesional.
- **Incluye prácticas en empresas** líderes del sector y que se encuentran en plena expansión, con posibilidad de inserción laboral y oportunidades reales.

MÓDULOS DEL CURSO

- 1 Prevención en Riesgos laborales
- 2 Manipulación de Alimentos
- 3 Aprovisionamiento de materias primas
- 4 Preelaboración y conservación culinarias
- 5 Elaboraciones culinarias
- 6 Fondos y salsas
- 7 Y mucho más...



DURACIÓN

150 horas de formación
en Mercamadrid / EMHA

50 horas de prácticas
en empresa

200 HORAS
PRESENCIALES EN TOTAL



**CURSOS EXPRÉS Y
GRATUITOS**

Dirigidos a **desempleados y empadronados en Madrid**. Incluyen ayuda diaria para el transporte y **ticket restaurante** para facilitar la asistencia.



¡APÚNTATE Y NO PIERDAS TU PLAZA!
621 25 25 46