

CURSO: AUXILIAR DE COCINA

CONTENIDOS

MÓDULO 1: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.

Objetivo específico del módulo:

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

Contenidos:

1. Normas de higiene alimentaria y manipulador de alimentos.
2. Normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción.
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal.

Duración: 5 horas

MODULO 2: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.

Objetivos específicos del módulo:

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

Contenidos:

1. El departamento de Cocina.
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega.
3. Utilización de materias primas en cocina.
4. Aprovisionamiento interno en cocina.

Duración: 30 horas

MÓDULO 3: Pre- elaboración y conservación culinarias.

Objetivos específicos del módulo:

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina.
- Realizar operaciones sencillas de pre - elaboración de los géneros culinarios más comunes.
- Aplicar métodos sencillos de regeneración y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas.

Contenidos:

1. Uso de la maquinaria y equipos básicos de cocina.
2. Regeneración de productos.
3. Pre - elaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.
4. Sistemas de conservación y presentación culinarios.

Duración: 45 horas

MÓDULO 4: Elaboración culinaria básica.

Objetivo específico del módulo:

- Aplicar técnicas sencillas en la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales.

Contenidos:

1. Fondos de cocina.
2. Caldos.
3. Salsas.
4. Guarniciones sencillas.

Duración: 40 horas

MÓDULO 5: Inserción Laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género

Objetivo específico del módulo

- Aportar los conocimientos necesarios para el conocimiento de las técnicas y recursos facilitadores de la inserción laboral, incidiendo en la sensibilización medioambiental y en la igualdad de género.

Contenidos:

1. Inserción Laboral.
2. Sensibilización Medioambiental
3. Igualdad de género.

Duración: 40 horas

MÓDULO 6: Prácticas No Laborales.

Duración: 60 horas

METODOLOGÍA

El curso se realizará de forma presencial, a través de sesiones teórico-prácticas, que permitirán al alumnado saber y saber hacer aplicando una metodología activa y participativa.

PROFESORADO

El curso será impartido por profesionales expertos en la materia con experiencia tanto didáctica y como profesional y vinculados al mundo profesional.

LUGAR DE IMPARTICIÓN

Se llevará a cabo en las instalaciones de la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA y en el Centro de Formación de Plaza Maguncia. Entidades acreditadas ante LABORA.

COSTE DEL CURSO

610€ por alumno

