

OPERACIONES BASICAS DE COCINA (HOTR0108)

Inicio 12/03/18 **Fin** 10/10/18 **Horas** 270 **Días /Horario** L-X-V 16:00-19:30

Lugar Pº Zubiaurre, 84 (Villa Yeyette) 20015 DONOSTIA **Precio** **100% Subvencionado**

Objetivos Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Contenidos

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina
- Preelaboración y conservación culinarias
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria
- Elaboración de platos combinados y aperitivos

Requisitos Trabajadores de empresas consideradas PYME y estar cotizando por Régimen general, autónomos o cooperativistas en el SECTOR de HOSTELERIA Y TURISMO o en cualquiera de sus SECTORES AFINES con son HOSTELERÍA, AGENCIAS DE VIAJES, ALQUILER DE VEHÍCULOS CON Y SIN CONDUCTOR, EMPRESAS ORGANIZADORAS DEL JUEGO DEL BINGO (casinos y salas de juego de azar), ELABORADORES DE PRODUCTOS COCINADOS PARA SU VENTA A DOMICILIO.

Tendrán prioridad los empleados de empresas con menos de 10 trabajadores. En su defecto, podrán participar los pertenecientes a empresas consideradas PYME (hasta 100 trabajadores) Hay plazas muy limitadas para empleados de empresas entre 101-249 trabajadores.

Más información No se podrá realizar más de 90 horas de formación por persona a excepción de las acciones dirigidas a la obtención de un Certificado de Profesionalidad o que el curso sea de una duración superior.

Hay plazas muy limitadas para trabajadores en situación de desempleo.