



# Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

AE/2017/013



**Agencia para el Empleo**  
Ayuntamiento de Madrid



# Índice

<b>Acciones incluidas en la familia profesional Hostelería y Turismo</b>	<b>3</b>
<hr/>	
<b>Talleres</b>	<b>3</b>
(2017TFM10)- Operaciones básicas de cocina	
(2017TFM15)- Operaciones básicas de restaurante y bar	
(2017TFM16)- Operaciones básicas de restaurante y bar	
<hr/>	
<b>Total</b>	<b>3</b>

## Nota

Por razones organizativas, la Agencia para el Empleo de Madrid se reserva el derecho a modificar aspectos relativos a los cursos, tales como la fecha de inicio, la jornada de realización de los cursos o la supresión de estos en caso de que no se hayan recibido inscripciones suficientes para su realización. Se informará con la debida antelación.



# Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Operaciones básicas de cocina

2017TFM10

### 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 270 <b>Prácticas</b> 570
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.
Salidas profesionales	<i>Ayudanta/e de Cocina</i> Ayudantes de cocina. Auxiliar de cocina. Empleado de pequeño establecimiento de restauración. Encargado de economato y bodega (hostelería).

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	noviembre /primera quincena 2017	Fin estimado	junio /primera quincena 2018
-----------------	----------------------------------	--------------	------------------------------

### 3.- Contenido del curso

Temario	Módulo 1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. Módulo 2: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Módulo 3: Aprovisionamiento de materias primas en cocina. Módulo 4: Preelaboración y conservación culinarias. Módulo 5: Elaboración culinaria básica. Módulo 6: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. Módulo 7: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. Módulo 8: Elaboración de platos combinados y aperitivos. Módulo de prácticas profesionales.
---------	--

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> <li>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</li> <li>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</li> <li>-Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.</li> <li>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</li> <li>-No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo</li> </ul>
------------	---

de Madrid en los últimos tres años.

-Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los Servicios Municipales.

-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.

Preferentemente:

- Personas desempleadas de larga duración. Tendrán la consideración de desempleados/as de larga duración aquellas personas que hayan estado inscritas, al menos, 360 días como demandantes de empleo en los 540 días previos a la fecha de finalización de la inscripción en el Taller.

-Preferentemente personas de 35 años de edad o superior.

## **5.- Titulación obtenida**

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Operaciones básicas de cocina.

# Operaciones básicas de restaurante y bar

2017TFM15

## 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 210 <b>Prácticas</b> 630
Objetivos	Formar a los alumnos para asistir en el servicio de preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones técnicas y normas básicas de manipulación y conservación de alimentos y bebidas.
Salidas profesionales	<i>Camarera/o</i> Ayudante de camarero. Ayudante de bar. Ayudante de economato. Auxiliar de colectividades. Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	noviembre /primera quincena 2017	Fin estimado	junio /primera quincena 2018
-----------------	----------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	Módulo de: Servicio básico de restaurante-bar. Módulo de: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. Módulo de prácticas profesionales.
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</p> <p>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</p> <p>-Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.</p> <p>-Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los Servicios Municipales.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Preferentemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personas desempleadas de larga duración. Tendrán la consideración de desempleados/as de larga duración aquellas personas que hayan estado inscritas, al menos, 360 días como demandantes de empleo en los 540 días previos a la fecha de finalización de la inscripción en el Taller.</li> <li>- Preferentemente personas menores de 35 años de edad.</li> </ul>
------------	---

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Operaciones básicas de restaurante y

bar.

# Operaciones básicas de restaurante y bar

2017TFM16

## 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	TFYE
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 210 <b>Prácticas</b> 630
Objetivos	Formar a los alumnos para asistir en el servicio de preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones técnicas y normas básicas de manipulación y conservación de alimentos y bebidas.
Salidas profesionales	<i>Ayudanta/e de Camarero</i> Ayudante de camarero. Ayudante de bar. Ayudante de economato. Auxiliar de colectividades. Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

## 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	junio /primera quincena 2018	Fin estimado	enero /primera quincena 2019
-----------------	------------------------------	--------------	------------------------------

## 3.- Contenido del curso

Temario	Módulo de: Servicio básico de restaurante-bar. Módulo de: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas. Módulo de prácticas profesionales.
---------	--

## 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>-NIVEL 1: Sin requisitos previos de titulación académica o formativa para este nivel de cualificación.</p> <p>-Preferentemente personas con la ESO o en su caso tener las competencias clave necesarias (competencia matemática y de comunicación en lengua castellana) para cursar con aprovechamiento la formación a la que desea acceder. Se facilitara al alumnado la posibilidad de hacer dichas pruebas durante el proceso selectivo.</p> <p>-Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.</p> <p>-Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.</p> <p>-No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.</p> <p>-Ser usuario o estar en algún proceso o programa de intervención social en los Servicios Municipales.</p> <p>-Tener las competencias de acceso a acciones formativas determinadas por la AE (motivación, adecuación perfil, aprender a aprender, cívica y social) para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente y que serán evaluadas mediante un proceso selectivo.</p> <p>Preferentemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personas desempleadas de larga duración. Tendrán la consideración de desempleados/as de larga duración aquellas personas que hayan estado inscritas, al menos, 360 días como demandantes de empleo en los 540 días previos a la fecha de finalización de la inscripción en el Taller.</li> <li>- Preferentemente personas menores de 35 años de edad..</li> </ul>
------------	--

## 5.- Titulación obtenida

Al finalizar el Taller con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el



Empleo de Madrid acreditativo de la formación recibida en Operaciones básicas de restaurante y bar.