



**CURSOS DE FORMACIÓN 2019 - HOSTELERÍA Y TURISMO**

## **AYUDANTE/A DE COCINA**

*(CDP Operaciones básicas de cocina)*



Este certificado permite a quienes lo cursan abrirse camino en el sector gastronómico y hostelero adquiriendo conocimientos en cuanto a la preelaboración, preparación y presentación de alimentos. Además de asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

**Duración:** 270h teóricas/80h prácticas

**Plazas:** 15 - 17 plazas/edición

**Fechas de inicio:** marzo, junio y diciembre 2019 (3 ediciones) **Lugar:** CFO Jerte

**Certificado de Profesionalidad**

### **Salidas profesionales:**

Ayudante/a de cocina

Auxiliar de cocina

Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración

Encargado/a de economato y bodega

**Contenido:** Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (MF0255\_1). Elaboración culinaria básica (MF0256\_1).

### **Requisitos:**

- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid.
- Estar inscrito/a como demandante de empleo o de mejora de empleo (preferentemente personas desempleadas).
- Sin requisitos formativos ni profesionales. Preferentemente personas con el título de Graduado en ESO, o en su caso, se realizará prueba de competencias clave necesarias en matemáticas y lengua castellana.

**Inscripción:** en el enlace <http://www.madrid.es/agenciaparaempleo> o en las Agencias de Zona.

\*Una de las ediciones está dirigida preferentemente a personas mayores de 45 años.

**Más información:** 913 64 41 89, (C/Jerte, 3 - 28005 MADRID)