

Operaciones básicas de cocina

19CDP190AE/1

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Certificado de Profesionalidad OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA nivel: 1
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 270 Prácticas 80
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> Ayudante de cocina. Auxiliar de cocina. Empleado de pequeño establecimiento de restauración. Encargado de economato y bodega (hostelería).
Plazas	Número total de plazas: 15

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	marzo /primera quincena 2019	Fin estimado	mayo /segunda quincena 2019
-----------------	------------------------------	--------------	-----------------------------

3.- Contenido del curso

Temario	MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. MF0256_1: Elaboración culinaria básica. MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales.
---------	--

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<p>Nivel 1:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Sin requisitos formativos ni profesionales. - Preferentemente ESO o, en su caso, tener las competencias clave necesarias en matemáticas y comunicación en lengua castellana -Estar inscrita/o como demandante de empleo o de mejora de empleo en una oficina de empleo del Municipio de Madrid. -Estar empadronada/o en el municipio de Madrid. -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.
Selección	<p>Número de candidatas/os que pasan a la fase de selección por edición: Mínimo de 45, salvo que el número de solicitudes fuera inferior</p> <p>Se realizará un proceso selectivo para la determinación del alumnado, de conformidad con lo establecido en el artículo 7 de las Bases Generales para el acceso de participantes a los cursos de la Agencia para el Empleo de Madrid.</p>

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene el siguiente certificado de profesionalidad

otorgado por la Comunidad de Madrid: Operaciones básicas de cocina (RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto).