

Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

Auxiliar preparador de catering

19CFO297AE/1

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 120 Prácticas
Objetivos	<p>Capacitar a los/as alumnos/as para elaborar, preparar y presentar elaboraciones culinarias destinadas a Catering.</p> <p>Capacitar a los/as alumnos/as para analizar procesos básicos implicados en el área de la restauración y la gastronomía y para el manejo de las herramientas de coordinación de dichos procesos.</p> <p>Formar al alumno/a en las técnicas básicas de preparación y conservación de los alimentos, cumpliendo en todo momento, con las normas higiénicas sanitarias de manipulación de alimentos del sector.</p>
Salidas profesionales	<p><i>Ayudanta/e de Cocina</i></p> <p>A la finalización del curso formativo, los alumnos/as estarán capacitados para realizar las funciones de Ayudantes/as de cocina, Montadores/as y Preparadores/as de alimentos, Emplatados y Servicios culinarios en Sala.</p>
Plazas	Número total de plazas: 15

2.- Fechas estimadas

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

3.- Contenido del curso

Temario	<ul style="list-style-type: none"> - Acogida. - Prevención de riesgos laborales. - Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. Aplicación de HACCP. Normas higiénico sanitarias en el sector de Restauración. Aplicación específica de la reglamentación en sector aéreo y colectividades. - Elaboración culinaria básica. Aprovisionamiento de materias primas en cocina. Preelaboración y Conservación culinarias. Elaboración teórico-práctica de recetas básicas. -Procesos de emplatado y presentación de servicios. Presentación de platos, tiempos de armado, impacto visual final. Sistemas de emplatados, presentación y dosificación. - Seguimiento y estabilidad en cadenas de producción, colectividades y/o catering. Procesos de mejora productiva y sostenibilidad. Tiempos de proceso, análisis de puntos de mejora y retroalimentación del cliente. Atención al cliente.
---------	--

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos

Nivel 1:

- 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.
- Preferentemente personas con discapacidad, conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social.

Selección

Número de candidatas/os que pasan a la fase de selección por edición: Mínimo de 45, salvo que el número de solicitudes fuera inferior

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.

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma otorgado por la Agencia para el Empleo de Madrid en Auxiliar preparador de catering