

Restauración colectiva saludable y sostenible

19CFO324MAR

1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	Formación 50 Prácticas
Objetivos	<ul style="list-style-type: none"> -Introducir claves para el diagnóstico de viabilidad de la implementación de producción sostenible en las cocinas. -Capacitar en herramientas y recursos para implementar la temporalidad y el control de costes en la rueda de menú. -Capacitar en ingredientes y técnicas para realizar una rueda de menú acorde con los criterios de proximidad, temporalidad y reducción de proteína animal
Salidas profesionales	<p><i>Cocinera/o</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Cocinero/a - Jefe/a de cocina
Plazas	Número total de plazas: 15

2.- Fechas estimadas

Inicio estimado	Fin estimado
-----------------	--------------

3.- Contenido del curso

Temario	<ol style="list-style-type: none"> 1.Claves para el autoanálisis del cambio de modelo alimentario en las cocinas: Criterios y propuestas 2.Propuestas para desayunos saludables: alternativas al azúcar en bizcochos, galletas y cocina dulce 3.Propuestas vegetales para salsas, guarniciones y meriendas (patés y quesos vegetales) 4.Proteína vegetal: platos con legumbres 5.Recetario de temporada: verduras de calor 6.Recetario de temporadas: verduras de frío 7.Más allá del arroz y la pasta: cereales con y sin gluten 8.Autoevaluación de recursos para la producción en cocina: Estrategias de adecuación 9.Claves para la Revisión de la rueda de menús: Análisis y mejoras 10.Claves para el Diseño de rueda de menús: Estrategias para el cambio.
---------	---

4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<ul style="list-style-type: none"> - Estar inscrito/a en una oficina de empleo de Madrid como demandantes de empleo o de mejora de empleo. - Estar empadronado/a en el municipio de Madrid <p>Preferentemente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personas relacionadas con la alimentación sostenible. - Personas desempleadas
------------	---

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
-----------	---

5.- Titulación obtenida

Al finalizar el curso con aprovechamiento se obtiene diploma de la Agencia para el Empleo de Madrid de "Restauración colectiva saludable y sostenible"