

# Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Gestión y diseño de cocinas de producción

19CFO325MAR

### 1.- Información General

Área formativa	Hostelería y Turismo
Tipo de acción	Curso de Formación
Modalidad	Presencial
Número de horas	<b>Formación</b> 50 <b>Prácticas</b>
Objetivos	-Obtener claves indispensables para diseñar una oferta gastronómica en una cocina de producción teniendo en cuenta la gestión de la higiene alimentaria -Integrar dentro del diseño de la producción el Plan de APPCC como un método de control práctico, realista y facilitador.
Salidas profesionales	- Gestor/a cocinas de producción
Plazas	Número total de plazas: 15

### 2.- Fechas estimadas

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

### 3.- Contenido del curso

Temario	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Diseño de cocina y normativa higiénico sanitaria.</li><li>2. Licencias y locales. Diferencia entre restauración-hostelería/comercio/ industria alimentaria.</li><li>3. Registro sanitario.</li><li>4. Gestión higiénica de la cocina.</li><li>5. Aplicación de prácticas correctas de higiene: manipulación de alimentos (certificado de manipulación de alimentos)</li></ol>
---------	--

### 4.- Requisitos del alumnado

Requisitos	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estar inscrito/a en una oficina de empleo de Madrid como demandantes de empleo o de mejora de empleo.</li><li>- Estar empadronado/a en el municipio de Madrid</li></ul> Preferentemente: <ul style="list-style-type: none"><li>- Personas relacionadas con restauración</li><li>- Personas desempleadas.</li></ul>
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 "Gestión y diseño de cocinas de producción"