



**ae** AGENCIA  
PARA EL EMPLEO  
Agencia de Colocación autorizada 13-2

# Información detallada de acciones formativas para personas desempleadas

## Restauración (cocina y restaurante-bar)



**Agencia para el Empleo**  
Ayuntamiento de Madrid

**Nota**

*Por razones organizativas, la Agencia para el Empleo de Madrid se reserva el derecho a modificar aspectos relativos a los cursos, tales como la fecha de inicio, la jornada de realización de los cursos o la supresión de estos en caso de que no se hayan recibido inscripciones suficientes para su realización. Se informará con la debida antelación.*



# Hostelería y Turismo

AGENCIA PARA EL EMPLEO PROGRAMACION FORMATIVA

## Restauración (Cocina y restaurante-bar)

19TFY343FRT/1

### 1.- Información General

Área formativa Hostelería y Turismo

Tipo de acción TFYE

Modalidad Presencial

Número de horas **Formación** 370 **Prácticas No Laborales**

Objetivos Formar en las actividades básicas para trabajar en restaurantes y bar, así como ayudantes de cocina.

Salidas profesionales

Ayudanta/e de cocina, restaurante y bar

Plazas

Número total de plazas: 15. De las cuales 4 corresponden a dirigidas a itinerarios, programas o proyectos personalizados de formación y empleo o de Intervención Social de los Servicios Municipales, que reúnan los requisitos de la convocatoria. De no cubrirse las plazas reservadas, se acumularán a las grales

### 2.- Fechas estimadas

Inicio estimado

Fin estimado

### 3.- Contenido del curso

Temario

- MÓDULO 1: Servicio básico de restaurante-bar.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
  - Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservación.
  - Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.
- MÓDULO 2: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.
- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
  - Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar y cocina.
  - Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.
- MÓDULO 3: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
  - Preelaboración y conservación culinarias.
- MÓDULO 4: Elaboración culinaria básica.
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
  - Elaboración de platos combinados y aperitivos.
- MÓDULO 5: Orientación y autoempleo.
- Módulo de prácticas laborales en hostelería

### 4.- Requisitos del alumnado

#### Requisitos

- Nivel 1: sin requisitos formativos ni profesionales

\* Estar desempleado/a e inscrito/a en una oficina de empleo del municipio de Madrid como demandante de empleo.

\* Desempleados/as empadronados/as en el distrito de Carabanchel preferentemente en el barrio de Comillas.

\* No haber participado en un programa remunerado gestionado por la Agencia para el Empleo de Madrid en los últimos tres años.

\*Sin requisitos formativos ni profesionales pero con minimos conocimientos básicos en lectoescritura y cálculo matemático.

#### 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 TFyE con aprovechamiento se obtendrá diploma emitido por la Agencia para el Empleo de Madrid