



Talento 45+

Curso de Cocina y Restauración Básica

- 🕒 120 horas
- 📍 Presencial
- 🏆 Certificado de aprovechamiento

#EuropaSeSiente



OBJETIVO GENERAL

Adquirir y desarrollar competencias profesionales en cocina y restauración, mediante el desarrollo de habilidades prácticas para la preparación de platos sencillos, así como el apoyo en servicios de restauración. El alumnado aprenderá a utilizar de forma correcta los utensilios, maquinaria y equipos básicos, a ejecutar técnicas culinarias elementales (cortes, cocciones, elaboraciones simples) y a seguir instrucciones y fichas técnicas. Asimismo, se fomentará la capacidad de trabajar en un entorno real de cocina, apoyando los distintos momentos del servicio (mise en place, elaboración, emplatado y limpieza), adquiriendo destrezas que faciliten una rápida adaptación al puesto de trabajo en establecimientos de restauración.

FORMACIÓN ESPECÍFICA

- 1) Manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales.
 - 3.1.a) Identificación de las normas de higiene alimentaria y de manipulación de alimentos.
 - 3.1.b) Determinación de los riesgos asociados al desarrollo de la actividad profesional.
 - 3.1.c) Aplicación de las medidas de prevención de riesgos laborales establecidas en la normativa vigente.
- 2) Organización, almacenaje y limpieza en la cocina.
 - 3.2.a) Organización de una cocina.
 - 3.2.b) Control de las materias primas y del almacén.
 - 3.2.c) Desarrollo de la limpieza diaria de la cocina e instalaciones.
- 3) Elaboraciones culinarias elementales.
 - 3.3.a) Identificación y caracterización de los distintos tipos de alimentos.
 - 3.3.b) Distinción de los tipos de tratamiento de alimentos.
 - 3.3.c) Organización del trabajo en la cocina: Mise en place.
 - 3.3.d) Preparación de elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
 - 3.3.e) Presentación de elaboraciones culinarias.
- 4) Cocina de aprovechamiento, envasado y conservación.
 - 3.4.a) Conservación de alimentos y materias primas.
 - 3.4.b) Regeneración de alimentos y materias primas.
 - 3.4.c) Envasado de alimentos y correcto almacenaje.
 - 3.4.d) Elaboración de platos de aprovechamiento de alimentos sobrantes

METODOLOGÍA

El curso se impartirá en metodología presencial por parte de un tutor especializado en la materia que ayude al alumnado a la asimilación correcta de los contenidos y complementa

esta con su experiencia, tanto pedagógica como en la materia. Igualmente, será eminentemente práctico y se trabajará en puestos de cocina individuales.

El curso se desarrollará durante un plazo aproximado de dos meses y la asistencia es obligatoria. Al finalizar el curso, será necesario haber asistido al 75% del mismo para la obtención del certificado de aprovechamiento.

Será necesario superar una evaluación final para la obtención del diploma acreditativo del curso.

PRECIO

Gratuito. Cofinanciado por Fondo Social Europeo.

REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Tener entre 45 y 60 años y estar en situación de desempleo o inactividad laboral.