

FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA			
<b>Centro Impartición</b>	ICEN & INTESER	<b>Núm. Censo</b>	27067
<b>Cert. Profesionalidad</b>	HOTR0108	<b>Modalidad</b>	Presencial
<b>Nivel</b>	1	<b>Núm. Plazas</b>	13
<b>Duración Horas</b>	270	<b>Dirección</b>	C/ Centenal, 55
<b>Localidad impartición</b>	Montánchez	<b>Email</b>	<a href="mailto:empleo.feidex@gmail.com">empleo.feidex@gmail.com</a>
<b>Tfno. Contacto</b>	927 04 49 71	<b>Horario</b>	09:00 - 15: 00
<b>Fecha de Inicio</b>	01/03 /2017	<b>Fecha Final</b>	08/05/2017
<b>Destinatarios</b>	Desempleados		
<b>Otros Requisitos</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Obligatorio:</b> Sin requisitos formativos ni profesionales.</li> <li>○ <b>Puntuable:</b> Encontrarse en alguna de las siguientes situaciones: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Perceptores Renta Básica Extremeña de Inserción.</li> <li>○ Jóvenes procedentes de Instituciones de Protección de Menores.</li> <li>○ Personas con problemas adictivos en proceso de rehabilitación.</li> <li>○ Personas internas de centros penitenciarios cuya situación penitenciaria les permita acceder a un empleo, así como liberadas/os condicionales y ex-reclusas/os.</li> <li>○ Mujeres víctimas de violencia de género.</li> <li>○ Personas víctimas de trata de personas.</li> </ul> </li> </ul>		
<b>Objetivo General</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.</li> <li>● <b>Contratar del 30% de colectivo formado.</b></li> </ul>		
Contenidos Modular			
<ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Módulo I:</b> MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. <b>120 HORAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. 30 Horas</li> <li>○ UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina. 30 Horas</li> <li>○ UF0055: Preelaboración y conservación culinarias 60 Horas</li> </ul> </li> <li>● <b>Módulo II:</b> MF0256_1: Elaboración culinaria básica. <b>180 HORAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. 30 Horas</li> <li>○ UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria 90 Horas</li> <li>○ UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos. 60 Horas</li> </ul> </li> </ul>			
Normas de Inscripción			
<b>Recepción Solicitudes</b>	Hotel Escuela Vistas de Montánchez - <a href="mailto:empleo.feidex@gmail.com">empleo.feidex@gmail.com</a>		
<b>Ficha de inscripción</b>	<a href="http://www.extremaduratrabaja.com">www.extremaduratrabaja.com</a>		
<b>Fecha límite</b>	24/02/2017		