

FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

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