

Curs de Formació per a l'Ocupació

Formació gratuïta cofinança pel Fons Social Europeu.

Operacions Bàsiques de Cuina (HOTR0108)

Curs subjecte a Certificat de Professionalitat – 350 hores

- **Dirigit a:** Persones en situació de desocupació.
- **Requisits:** Complir els requeriments formatius i/o professionals per a cursar amb aprofitament la formació en els termes previstos en la normativa d'aplicació, i superar les proves de selecció habilitades a aquest efecte.
- **Objectius:** Preelaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.
- **Dates:** Del 16 de setembre de 2020 al 21 de desembre de 2021.
- **Horaris:** De dilluns a divendres de 09'00 a 15'00 hores.
- **Termini d'inscripció:** Fins al 6 de setembre de 2021.
- **Prova de selecció:** Serà el 8 de setembre en el CdT+i Morella-Els Ports. S'informarà de l'hora de la prova en www.cdt.gva.es
- **Continguts:** D'acord amb els RD 1376/2008 y 619/2013, del Certificat de Professionalitat HOTR0108 Operacions bàsiques de cuina.
 - MF0255_1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària (120 hores)
 - MF0256_1 Elaboració culinària bàsica (150 hores)
 - MP0014: Mòdul de pràctiques professionals no laborals d'operacions bàsiques de cuina (80 hores)

CdT+i Morella-Els Ports
CV-14 KM. 3,5 (Complex Fàbrica de Giner)
12300 Morella
Tel: 964 46 38 30
correu-e: cdt_morella-elsports@gva.es



Accede de manera fàcil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es



Curso de Formación Ocupacional para el empleo. Formación gratuita cofinanciada por el Fondo Social Europeo.

Operaciones Básicas de Cocina (HOTR0108)

Curso sujeto a Certificado de Profesionalidad – 350 horas

- **Dirigido a:** Personas en situación de desempleo
- **Requisitos:** Cumplir los requerimientos formativos y/o profesionales para cursar con aprovechamiento la formación en los términos previstos en la normativa de aplicación, y superar las pruebas de selección habilitadas al efecto.
- **Objetivos:** 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.
- **Fechas:** Del 16 de septiembre de 2021 al 21 de diciembre de 2021.
- **Horarios:** De lunes a viernes de 09'00 a 15'00 horas.
- **Plazo de inscripción:** Abierto hasta el 06 de septiembre de 2021.
- **Prueba de selección:** Será el 08 de septiembre en el CdT+i Morella-Els Ports. Se informará de la hora de la prueba en www.cdt.gva.es
- **Contenidos:** Acorde con los RD 1376/2008 y 619/2013, del Certificado de Profesionalidad HOTR0108 Operaciones básicas de Restaurante y Bar.
 - MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 horas)
 - MF0256_1: Elaboración culinaria básica (150 horas)
 - MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de cocina (80 horas)

CdT+i Morella-Els Ports
CV-14 KM. 3,5 (Complejo Fábrica de Giner)
12300 Morella
Tel: 964 46 38 30
correo-e: cdt_morella-elsports@gva.es



Accede de manera fácil a toda la formación que la Red CdT te ofrece para que seas un profesional del turismo y la hostelería con futuro y éxito laboral.

www.cdt.gva.es

