



FICHA FORMATIVA	
FAMILIA PROFESIONAL	HOSTELERÍA Y TURISMO
DENOMINACIÓN	PROCEDIMIENTOS BÁSICOS EN EL SERVICIO DE COCINA
CÓDIGO	HOTR55
DESTINATARIOS	Personas desempleadas inscritas como demandantes de empleo en los Centros de Empleo del SEXPE
Nº DE PARTICIPANTES	13
Nº EDICIONES	2
HORAS POR EDICIÓN	210
MODALIDAD	PRESENCIAL
CALENDARIO	
LUGAR DE IMPARTICIÓN	Torre de Miguel Sesmero y San Pedro de Mérida
OBJETIVOS	Capacitar a habitantes del entorno rural localizado en la zona de influencia del ámbito territorial de impartición del itinerario para ejercer profesionalmente las operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación de alimentos, utilizando las máquinas, equipos y herramientas adecuados, cumpliendo con las normas de seguridad y limpieza en la zona de trabajo.
CONTENIDOS	FORMACIÓN ESPECÍFICA (170 H.) MÓDULO 1: Contexto laboral (15h.) MÓDULO 2: Conocimientos básicos del servicio de cocina (40h.) MÓDULO 3: Tareas del servicio de cocina (70h.) MÓDULO 4: Manipulador de alimentos (5h.) Prácticas profesionales no laborales (40h.) FORMACIÓN TRANSVERSAL (9h.): - Derechos fundamentales de la Unión Europea (3 horas) - Igualdad de género, igualdad de oportunidades y no discriminación (3 horas) - Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente (3 horas) FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (21h.): - Búsqueda de empleo e inserción laboral (5 horas) - Fomento del emprendimiento y autoempleo (5 horas) - Nuevas tecnologías de la información y comunicación



	(TIC) (5 horas) • Prevención de riesgos laborales (3 horas) • Habilidades personales (3 horas) TUTORÍAS (10 horas)
FONDOS DE FINANCIACIÓN	FONDO SOCIAL EUROPEO
CRITERIOS DE SELECCIÓN	- Personas desempleadas inscritas como demandantes de empleo en los Centros de Empleo del SEXPE. - Personas que requieran la formación para el mantenimiento de su empleo - Superar entrevista de selección (en el caso que se requiera).