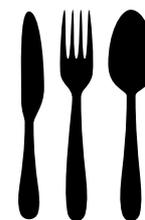


COCINA HOTR0408

810horas

En este número



TITULACIÓN OFICIAL

Certificado de Profesionalidad Nivel 2. Modalidad MIXTA. Teoría en nuestro Campus Virtual. Clases Prácticas en nuestras instalaciones.

FORMACIÓN GRATUITA

Formación completamente gratuita Subvencionada por la enti

PRÁCTICAS EN EMPRESA

Prácticas en empresa con alto índice de insercción laboral.

HOTR0408 COCINA

Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.





MATRÍCULAS FORMATECYL

C/Doctor Barraquer SN 47011
Valladolid

Teléfono: 983251539
WhatsApp: 601129405
Mail: info@formatecyl.com
www.formatecyl.com



SALIDAS PROFESIONALES

por Formatecyl

Cocinero, Cocinera, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.

“
*Nadie nace
siendo un
buen cocinero,
se aprende
prácticando*
”



Plazas Limitadas

Formación online con
tutorías presenciales en
nuestras instalaciones
ubicadas en Valladolid