

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA | CORTE DE JAMÓN

SIERRA DE MONTÁNCHEZ Y TAMUJA



INICIO DEL CURSO

A partir de octubre

LUGAR

Torre de Santa María

PLAZO SOLICITUD

Hasta completar plazas

CONTACTO

 927 18 95 28

 682 11 17 49

islav@dip-caceres.es

PARA DESEMPLEADOS/AS

- Presencial
- 430 horas
- Becas disponibles (consultar los requisitos en la web)



1. Requisitos de participación

- Encontrarse en desempleo e inscrito/a como demandante de empleo en el SEXPE al inicio del curso.
- Estar empadronado/a en la provincia de Cáceres y, preferentemente, en el territorio al que se dirige la acción.

2. Criterios de preferencia

Tendrán preferencia en el acceso a la formación, en el siguiente orden:

- Quienes no hayan participado en acciones formativas financiadas por el Fondo Social Europeo Plus (FSE+).
- Las personas que pertenezcan a alguno de los siguientes colectivos más alejados del mercado laboral:
 - Personas desempleadas de larga duración.
 - Personas mayores de 45 años, en particular, mujeres.
 - Personas con una discapacidad igual o superior al 33%.
 - Nacionales de terceros países.
 - Participantes de origen extranjero.
 - Participantes pertenecientes a minorías.
 - Otras personas en situación socioeconómica de vulnerabilidad, incluidas aquellas que se encuentren en situación o riesgo de pobreza, exclusión social o discriminación en sus múltiples facetas, acreditada por un informe de los Servicios Sociales.
- Las personas residentes en municipios iguales o menores de 5.000 habitantes.
- La población de la comarca donde se desarrolla la acción formativa.
- Número de plazas disponibles: 15 alumnos/as.

3. Selección de participantes

El proceso de baremación para la selección del alumnado se realizará a través de:

- Cuestionario de empleabilidad adjunto a la solicitud.
- Informes de Derivación de los Agentes de Empleo del Territorio.
- Entrevista personal en caso necesario.

4. Requisitos para optar a la ayuda de 13,45€ por día de asistencia

- No percibir rentas o ingresos mensuales personales, iguales o superiores al 75% del IPREM vigente (450€).
- Adquirir la condición de persona formada.

5. ¿Cómo realizar tu solicitud?

Plazo	Abierto a partir del 12 de agosto de 2026.
¿Dónde?	A través del Registro Electrónico, ya sea de forma presencial en los organismos oficiales (Mancomunidad o Ayuntamiento), a través de la Sede electrónica de Diputación de Cáceres o en cualquier otro que establezcan las disposiciones vigentes. Deberá ir dirigido y con el siguiente asunto: • DIR3 LA0009138 ÁREA DE DESARROLLO SOSTENIBLE Y TURISMO – Diputación de Cáceres • Asunto: ISLA V - E024 COCINA
¿Qué documentos debes aportar?	✓ Solicitud. Cumplimentada y <u>firmada</u>. ✓ Cuestionario de empleabilidad (puntúa en el proceso selectivo). Cumplimentado y <u>firmado</u>. ✓ Otra documentación: ◦ DNI/NIE. ◦ Informe de Periodo Ininterrumpido en situación de desempleo. ◦ Certificado de Empadronamiento. ◦ Informe de Servicios Sociales, si procede. ◦ Tarjeta de Acreditación de Discapacidad, si procede. ◦ Informe de Derivación expedido por Agentes de Empleo del territorio.
¿Dónde consigo los modelos de documentación?	Puedes encontrar el modelo de solicitud y toda la información relacionada con esta acción formativa a través del código QR o en el portal de la Agencia de Empleo de Diputación de Cáceres (https://agenciaempleo.dip-caceres.es). También puedes acudir a tu mancomunidad o ayuntamiento donde te facilitarán la documentación.

6. Programa formativo

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA + CORTE DE JAMÓN	
MÓDULOS DE FORMACIÓN ESPECÍFICA	HORAS
MF0255_1 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	125
MF0256_1 Elaboración culinaria básica*	155
Corte y cata de jamón	10
PRÁCTICA PROFESIONAL TUTORIZADA	
Módulo de formación en empresa	70
FORMACIÓN TRANSVERSAL	
Derechos fundamentales de la Unión Europea	3
Igualdad de género, igualdad de oportunidades y no discriminación	3
Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del Medio Ambiente	3
FORMACIÓN COMPLEMENTARIA	
Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	30
Búsqueda de empleo e inserción de los participantes	10
Fomento del emprendimiento y autoempleo	5
Nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC)	6
TUTORÍAS	10
TOTAL HORAS DURACIÓN DEL ITINERARIO	430
TOTAL DÍAS DURACIÓN DEL ITINERARIO	86