

HOTR0108 Operacions bàsiques de cuina Certificat de Professionalitat nivell 1

15/DAMTUR 15/279/0140654/001

15/DAMTUR 15/279/0140654/002

15/DAMTUR 15/279/0140654/003

Programa Formatiu:

Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinàries	(120H)
Aprovisionament de matèries primera en cuina	
Preelaboració i conservació culinàries	
Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restaurant	
Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles	(150H)
Elaboració de plats combinats i aperitius	
Realització d'elaboració bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració Culinària.	
Inserció laboral, sensibilització mediambiental i en la igualtat de gènere	(10H)
Prevenió de riscos	(10H)

Durada del curs:

Inici: 14/09/2016 Finalització: 29/11/2016

290 hores lectives + 80 hores pràctiques en empresa

Horari i calendari del curs:

14/09/2016-15/11/2016 DE DILLUNS A DIVENDRES DE 08:30 A 16:30

16/11/2016-29/11/2016 DE DILLUNS A DIVENDRES PRÀCTIQUES EN EMPRESA

Adreça curs:

Escola Turisme Baix Penedès - Av. Palfuriana, 104 43880 Coma-ruga
Tel. 977 68 29 38

***Aquest curs està subvencionat pel Servei d'Ocupació de Catalunya i
el Fons Social Europeu per la Iniciativa d'Ocupació Juvenil.***