



Ayudante de cocina

21 de Marzo al 4 de Mayo de 2022

Lunes a viernes.

Horario: 9:30 a 14:30

Modalidad: Presencial **Duración:** 125 horas

Lugar: Zaragoza capital.

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años y estar inscrito en Garantía Juvenil
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación

Objetivos:

- Mejorar la empleabilidad y conocer técnicas de búsqueda de empleo, desarrollo de entrevista de trabajo y proceso de selección.
- Desarrollar los procesos básicos de preelaboración y preparación de alimentos, aplicando las normas higiénicas sanitarias de higiene y manipulación de alimentos.

Índice de contenidos

MÓDULO 1 - FORMACIÓN PARA EL EMPLEO Y COMPETENCIAS PARA SER MEJOR PROFESIONAL. 65 HORAS -

Formación teórica y práctica:

- 1- Iníciate en la búsqueda de empleo.
- 2- Escúchate a ti mismo e identifica cual es la profesión a la que quieres dedicarte.
- 3- Posiciónate en la red.
- 4- Muestra tu valor añadido.

MÓDULO 2 – AYUDANTE DE COCINA (90H.)

Tema 1: Manipulación de Alimentos y gestión de alérgenos en hostelería.

Tema 2: La Cocina: maquinaria y equipos básicos de cocina. Aprovisionamiento

Tema 3: Preelaboración y conservaciones culinarias. Preparaciones culinarias elementales, cortes y piezas más usuales. Tipos de cocción para elaboraciones básicas. Técnicas de conservación para materias primas elementales. Lugar de conservación. Diferentes técnicas de regeneración.

Tema 4: Elaboraciones culinarias. Fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirex-poix, guarniciones sencillas y recetas de hortalizas, verduras y tubérculos; legumbres, arroz y pasta; huevos; carnes de diferentes clases y pescados.

Metodología y Evaluación

Se evaluarán continuamente los progresos del alumno, sus actitudes y aprendizaje. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá **asistir a mínimo el 75% de la formación**, de cada uno de los módulos y una prueba final.

Los alumnos que superen la prueba de conocimientos de manipulación de alimentos y gestión de alérgenos en hostelería obtendrán un certificado.