



# CÓMIDA RÁPIDA

9 de Mayo al 8 de Junio 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.
- Realización de platos rápidos. Uso de plancha, microondas y todo tipo de alimentos para crear hamburguesas, pizzas, bocadillos, ...

## Índice de contenidos

### MÓDULO 1 - FORMACIÓN PARA EL EMPLEO Y COMPETENCIAS PARA SER MEJOR PROFESIONAL. (65 h.) 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 – COMIDA RÁPIDA (60H.)

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

Tema 2: Comida rápida: uso de plancha, microondas, creación de salsas, ¿Cómo hacer hamburguesas y bocadillos? Y creaciones originales de comida rápida

Tema 3: Presentación.

### 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.