



## **Curso Básico para Ayudantes de Cocina**

### **INTRODUCCIÓN**

Ofrecemos una formación totalmente práctica para formar a profesionales que sean capaces de trabajar de forma eficiente en equipo, aportando su iniciativa y cumpliendo los principios de seguridad e higiene.

### **OBJETIVOS**

Colaborar con el Cocinero/Jefe de Partida en la preparación, puesta a punto de su área de trabajo y cierre de cocina, así como aprovisionamiento, conservación y manipulación de materias primas, elaboración de diferentes preparaciones básicas y sencillas, cumpliendo siempre las normas de seguridad e higiene en el trabajo y siguiendo las pautas del personal cualificado.

### **PRÁCTICAS Y EMPLEO**

Al finalizar la formación, el alumno realizará 200 horas de prácticas en empresas del sector para introducirte en el ámbito profesional.

Estas prácticas se realizan en formatos diferentes de servicio, de manera que le permitirán adquirir experiencia y poner en práctica el conocimiento adquirido. Una vez finalizado el período de prácticas, el alumnado entrará a formar parte de la bolsa de empleo gestionada por la escuela.

### **SALIDAS PROFESIONALES**

Te proponemos un plan de formación que ofrece grandes expectativas profesionales en un sector en continuo crecimiento y profesionalizado.

- Restaurantes
- Hoteles
- Cruceros
- Centros sanitarios
- Escuelas infantiles
- Empresas de catering

**DURACIÓN:** 140 horas - 100% presencial + 300 horas de prácticas en empresas del sector.

### **RECONOCIMIENTO**

Diploma acreditativo de superación del curso de ayudante de cocina.

### **PERFIL DEL ALUMNO Y REQUISITOS**

Ser mayor de 18 años.



## CONTENIDOS

- 1 Introducción a la hostelería y al área de cocina.
- 2 Manipulación de alimentos
- 3 Salud laboral:
  - 3.1 APPCC
  - 3.2 Salud Laboral.
  - 3.3 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
  - 3.4 Higiene laboral
  - 3.5 Accidentes de trabajo.
  - 3.6 Riesgos de accidentes por electricidad.
  - 3.7 Manipulación de cargas.
  - 3.8 Primeros auxilios: heridas, hemorragias y quemaduras.
  - 3.9 Seguridad contra incendios.
- 4 Introducción al área de cocina:
  - 4.1 1. Instalaciones
  - 4.2 2. Cocinas Industriales.
  - 4.3 3. Uniformes del personal de cocina.
  - 4.4 4. Equipos y material de cocina
  - 4.5 5. Herramientas y utillaje
  - 4.6 6. Aprovisionamiento.
- 5 Información de productos alimenticios:
  - 5.1 Identificación, etiquetado, caducidad, composición.
- 6 Sistemas de almacenamiento. Criterios de ordenación.
- 7 Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
- 8 Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria.
- 9 Manipulación higiénica de los alimentos:
  - 9.1 Cadena alimentaria: origen, transformación, tratamientos, trazabilidad de los alimentos, almacenamiento, tiempo de permanencia, distribución y consumo
- 10 Preparaciones básicas de cocina.
  - 10.1 Preparación y conservación en crudo de hortalizas y verduras.
  - 10.2 Preparación y conservación en crudo de otros vegetales.
  - 10.3 Preparación y conservación en crudo de legumbres.
  - 10.4 Preparación y conservación en crudo de pescados y mariscos.
  - 10.5 Preparación y conservación en crudo de carnes, aves y caza.
  - 10.6 Elaboraciones básicas culinarias.
  - 10.7 Fondos.



- 10.8 Principales salsas.
- 10.9 Primeros platos.
- 10.10 Consomés, Sopas y Cremas.
- 10.11 Elaboraciones básicas a base de hortalizas y legumbres secas.
- 10.12 Elaboraciones básicas a base de arroz y otros cereales.
- 10.13 Elaboraciones básicas a base de pastas.
- 10.14 Elaboraciones básicas a base de huevos.
- 10.15 Elaboraciones básicas a base de pescados y mariscos.
- 10.16 Elaboraciones básicas a base de carnes, aves.
- 10.17 Elaboraciones básicas de repostería y pastelería.



## EVALUACIÓN

La consecución de los objetivos y de las competencias planteadas se valorarán mediante una evaluación continua tanto de los conceptos teóricos como prácticos. Los procesos de evaluación se desarrollarán mediante la realización de exámenes teóricos de los contenidos y su aplicación en las actividades, así como en los casos prácticos que se propongan.

## METODOLOGÍA

Este proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en el aprendizaje experimental, por competencias (consolidar hábitos de trabajo) y cooperativo.

## PRECIOS

Precio inicial:	<del>995 €</del>
Precio final con beca	535 €
Pago al contado (10% dto.)	482 €

Forma de pago:

Matrícula y reserva de plaza: 95 € (a descontar del total)

Opción de pago fraccionado: 3 cuotas de 147 € (enero, febrero y marzo)

Condiciones para postular a la beca:

- Excelencia académica. El alumno deberá presentar el certificado académico, siendo necesario tener un promedio mínimo de 7.
- Experiencia laboral demostrable en el sector hostelería. El alumno deberá aportar el CV o carta de constancia laboral.
- Familia numerosa
- Encontrarse en situación de desempleo o en un proceso de ERTE
- No tener ingresos o por debajo de la Renta Mínima Vital
- Estar en situación de riesgo social o laboral
- Cualquier otra circunstancia que se pueda acreditar y que la secretaría del curso considere oportuna para conceder la beca.