

CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

ORGANISMO	AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE ALICANTE
DENOMINACIÓN	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA 350 HORAS
CONTENIDOS FORMATIVOS	MODULOS FORMATIVOS PROFESIONALES 270 HORAS • M_1: Aproveccionamiento, preelaboración y conservación culinaria. • Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. • Aproveccionamiento de materias primas en cocina. • Preelaboración y conservación culinaria. • M_2: Elaboración culinaria básica. • Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria. • Elaboración de platos combinados y aperitivos. PRÁCTICAS FORMATIVAS EN EMPRESAS 80 HORAS.
REQUISITOS	PERSONAS DESEMPLEADAS INSCRITAS EN EL SERVEF. • Conocimientos básicos de lectoescritura en castellano. • Imprescindible Permiso de Trabajo en vigor para extranjeros/as. • Con titulación de EGB o Graduado en E.S.O.
FECHAS Y HORARIOS	• INSCRIPCIÓN: Del 1 al 15 de abril de 2014. • De 9h a 14h de lunes a viernes. Selección: Del 16 al 25 de abril. Fechas de realización: <u>del 28 de abril al 23 de julio de 2014 en horario de mañanas (excepto prácticas en empresas) y 6 horas al día.</u> Lugar de realización: Centro de Empleo y Formación Zona Norte. • C/ Abad Fernández Helguera, 23. Tel: 965930338
INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN	SEDE CENTRAL AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE ALICANTE. C/ Jorge Juan, 21. Tel: 965145700 • Documentación a aportar para la inscripción: • DNI y Demanda de Empleo (DARDE) ORIGINAL. • Título de Graduado en E.G.B. o E.S.O. • Curriculum Vitae
GRATUITO – SUBVENCIONADO	