

CURSO DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA EL EMPLEO

ORGANISMO	AGENCIA LOCAL DE DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DE ALICANTE
DENOMINACIÓN	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA 400 HORAS. 15 Alumnos-participantes.
CONTENIDOS FORMATIVOS	MODULOS FORMATIVOS PROFESIONALES 270 HORAS • M_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria. • Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración. • Aprovisionamiento 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. FORMACION COMPLEMENTARIA. 50 HORAS. 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.
FECHAS Y HORARIOS	• INSCRIPCIÓN: Del 16 al 27 de febrero de 2015. • De 9h a 14h de lunes a viernes. Selección: Del 2 al 6 de marzo. Fechas de realización: <u>del 9 de marzo al 18 de junio de 2015 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	CENTRO DE EMPLEO Y FORMACIÓN DE LA ZONA NORTE. "El Tossalet". C/ Abad Fernández Helguera, 23. 965930338 • Documentación a aportar para la inscripción: • DNI y Demanda de Empleo (DARDE) ORIGINAL. • Curriculum Vitae
GRATUITO – SUBVENCIONADO	