

## Operaciones básicas de cocina con idiomas y TIC

- **Familia profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Área profesional:** Restauración.
- **Objetivo general:**

Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

- **Descripción del programa:**

Este itinerario formativo cualifica a los jóvenes para trabajar como ayudantes de cocina y encargados de pequeños establecimientos de restauración.

Está formado por 6 módulos:

Formación Transversal	Horas
Módulo 1. Igualdad entre mujeres y hombres.	135
Módulo 2. Idiomas: inglés para hostelería y turismo	
Módulo 3. Desarrollo de competencias profesionales a través de las TIC.	
Formación Específica	Horas
Módulo 4. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	270
Módulo 5. Elaboración culinaria básica.	
Formación Práctica	Horas
Módulo 6. Prácticas profesionales no laborales de operaciones de cocina.	280
<b>Total de Horas</b>	<b>685</b>

La fecha de comienzo de la formación transversal está prevista para la semana del 2 de mayo de 2018, en las instalaciones de la Delegación de Desarrollo Económico y Empleo (Complejo San Fco. de Paula, C/Alcalá del Ebro S/N).