



## FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	AYUDANTE DE COCINA
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Talento Joven</li> <li>● Talento 45+</li> </ul>
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A jóvenes desempleados inscritos en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo y personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral
OBJETIVOS DE APRENDIZAJE	Capacitar al alumnado: en el conocimiento de la organización básica de la cocina profesional y el rol del ayudante; en el reconocimiento y manejo adecuado de materias primas; en la aplicación estricta de normas de higiene y seguridad alimentaria; en la realización de preelaboraciones y técnicas culinarias básicas; en la colaboración en la preparación de fondos, salsas y platos sencillos; en el uso seguro de utillaje y maquinaria; en el mantenimiento del orden y limpieza siguiendo protocolos; y en la capacidad para seguir instrucciones y coordinarse con el equipo, asegurando calidad y eficiencia en el servicio.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	<p>CÓDIGO CERTIFICADO: <b>HOTR0108</b></p> <p>VINCULADO A MÓDULO: <b>MF0256_1 – Elaboración culinaria básica 180 h</b></p> <p><b>Vinculado a módulo</b></p>
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La cocina profesional y el rol del ayudante</li> <li>2. Materias primas y aprovisionamiento básico</li> <li>3. Higiene, manipulación de alimentos y seguridad alimentaria</li> <li>4. Preelaboraciones básicas de cocina</li> <li>5. Técnicas culinarias básicas I: calor húmedo y seco</li> <li>6. Fondos, salsas y elaboraciones elementales</li> <li>7. Platos combinados, raciones y emplatado simple</li> <li>8. Limpieza, orden y cierre de cocina</li> </ol>
OBSERVACIONES	



FSE+. Fondo Social Europeo Plus