

GRATUITO
Beca de 3€/día



Fecha: 24 de septiembre

 120 h. 

Cocina y sala en los salones Veracruz

PARA PERSONAS ENTRE 45 Y 60 AÑOS
QUE SE ENCUENTREN EN SITUACION DE DESEMPLEO



INSCRIPCIONES:

sperez@camaratoledo.com
Tel. 925280111 ext.4204

IMPARTICIÓN:

Lugar: Coworking de Mora y Salones Veracruz
Días: de lunes a viernes
Horario: 9:00 a 15:00



Cocina y sala en los salones Veracruz

DURACIÓN

120 horas.

LUGAR

Coworking de Mora y Salones Veracruz

HORARIO

De lunes a viernes
de 9:00 a 15:00 horas

DIRIGIDO

A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

OBJETIVOS

- 1) Desarrollar habilidades culinarias básicas y avanzadas: Aprender técnicas de cocina, manejo de utensilios y equipos, y preparación de diversos tipos de platos.
- 2) Entender la gestión de sala: Aprender a gestionar el servicio en la sala, incluyendo el manejo de clientes, la organización del personal y la supervisión del servicio.
- 3) Fomentar la creatividad culinaria: Desarrollar la capacidad de innovar y crear nuevos platos y menús atractivos.
- 4) Garantizar la seguridad y la higiene: Conocer y aplicar las normas de higiene y seguridad en la cocina y en la sala para garantizar un ambiente seguro y saludable.



Cocina y sala en los salones Veracruz

CONTENIDOS

MODULO I COCINA

- a) Introducción y organización de la cocina
- b) Vocabulario de cocina
- c) Fondos de cocina
- d) Grandes y pequeñas salsas básicas
- e) Verduras, hortalizas y legumbre
- f) Carne
- g) Pescado
- h) Aprovisionamiento de materias primas en cocina
- i) Ejercicios prácticos en cocina

MODULO II SALA

- a) Introducción al restaurante
- b) Brigada
- c) Mise en place y organización del rango
- d) La comanda
- e) Servicio al cliente
- f) Los vinos
- g) Montaje de mesa
- h) Ejercicios prácticos en sala