



Talento 45+

Tu momento es ahora

Cámara
Toledo

Curso presencial:
**COCINA BÁSICA
PROFESIONAL**
en Toledo

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

Curso **GRATUITO**
Incluye **BECA TRANSPORTE**

Inicio: **09/06/2026**

Duración: **120h**

Lugar: **Escuela Gastronómica de Toledo.**

Calle Río Cabriel n.º 1, Toledo

Horario: **L-V. De 09:00 a 14:00h.**



Cámara Toledo
Enrique Bermúdez
Telf.: 655 793 415
ebermudezb@camaratoledo.com

#EuropaSeSiente



COCINA BÁSICA PROFESIONAL

DURACIÓN

120 horas

DIRIGIDO

Personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral.

LUGAR

Escuela Gastronómico de Toledo.
Calle Río Cabriel nº 1, Toledo

HORARIO

L-V de 9:00 a 14:00

OBJETIVOS

Esta formación capacita al alumnado para desenvolverse en una cocina profesional aplicando normas de seguridad e higiene, dominando técnicas y cocciones básicas, elaborando preparaciones estándar y postres sencillos, organizando el trabajo y estandarizando recetas, además de planificar menús básicos, todo ello orientado a facilitar su inserción laboral en el sector de la restauración.

TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratuito
Beca de 5 € diarios

COCINA BÁSICA PROFESIONAL

PROGRAMA FORMATIVO

1. Seguridad alimentaria, APPCC, alérgenos y limpieza: trazabilidad, etiquetado y control de temperaturas
2. Organización de la cocina y su utillaje
3. Fondos, caldos, fumets y salsas
4. Técnicas de cocción
5. Vegetales y legumbres: preelaboraciones, guarniciones, cremas/potajes
6. Huevos, arroces y pastas: tiempos, texturas, cuidados y elaboraciones base
7. Carnes y aves
8. Pescados y mariscos
9. Emplatado, racionado, escandallos y costes
10. Preparación de dietas especiales
11. Servicio y PRL en cocina: pase, coordinación con sala, y extinción de incendios