Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	COCINA BÁSICA PROFESIONAL
DURACIÓN (HORAS)	90 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	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.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0108** VINCULADO A MÓDULO: **MF0256_1 – Elaboración culinaria básica 180 h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	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
OBSERVACIONES	No convalidable

Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	COCINA BÁSICA PROFESIONAL
DURACIÓN (HORAS)	120 h
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	• Talento Joven • Talento 45+
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas jóvenes desempleadas inscritas 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	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.
INDICACIÓN DE ALINEACIÓN CON CdP	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0108** VINCULADO A MÓDULO: **MF0256_1 – Elaboración culinaria básica 180 h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	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
OBSERVACIONES	No convalidable