Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	COCINA Y DIETÉTICA PARA COLECTIVIDADES
DURACIÓN (HORAS)	120 H
PROGRAMA/S AL QUE ESTÁ VINCULADO	● TALENTO 45+ ● TALENTO JOVEN
PÚBLICO OBJETIVO DEL CURSO	A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral. A personas jóvenes desempleadas inscritas en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en búsqueda de empleo.
OBJETIVOS DEL APRENDIZAJE	Preparar al alumnado para trabajar en comedores escolares, residencias, centros de día, empresas de catering y otros servicios, mejorando sus competencias profesionales para desenvolverse en servicios de restauración colectiva y alimentación para grupos, adquiriendo conocimientos aplicables a puestos relacionados con la elaboración de comidas, preparación de menús, apoyo en cocina, gestión de alimentos y organización de servicios de comedor.
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. Características de la alimentación colectiva. 2. Planificación de menús para grupos. 3. Fichas técnicas y escandallos. 4. Cálculo de raciones. 5. Organización de la producción. 6. Cocina por lotes y conservación. 7. Control de temperaturas. 8. Adaptación de menús a edades y necesidades concretas. 9. Gestión de almacén y recepción de mercancías. 10. Seguridad alimentaria y prevención de contaminaciones. 11. Simulación de un servicio de comedor.