Cámara Toledo



FICHA DE ACCIÓN FORMATIVA

TÍTULO DEL CURSO	AYUDANTE DE COCINA
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	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	CÓDIGO CERTIFICADO: **HOTR0108** VINCULADO A MÓDULO: **MF0256_1 – Elaboración culinaria básica 180 h** **Vinculado a módulo**
MÓDULOS O BLOQUES TEMÁTICOS DEL CURSO	1. La cocina profesional y el rol del ayudante 2. Materias primas y aprovisionamiento básico 3. Higiene, manipulación de alimentos y seguridad alimentaria 4. Preelaboraciones básicas de cocina 5. Técnicas culinarias básicas I: calor húmedo y seco 6. Fondos, salsas y elaboraciones elementales 7. Platos combinados, raciones y emplatado simple 8. Limpieza, orden y cierre de cocina
OBSERVACIONES	