

NOMBRE DEL CURSO: **Operaciones básicas de cocina**

DESCRIPCIÓN: Praelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas.

REQUISITOS: El curso va dirigido a personas desempleadas pertenecientes a colectivos vulnerables.

DURACIÓN HORAS TOTALES: 550 horas

FORMACIÓN ESPECÍFICA: 300 horas.

FORMACIÓN TRANSVERSAL Y COMPLEMENTARIA: 50 horas.

PRÁCTICA PROFESIONAL NO LABORAL: 200 horas.

FORMACIÓN ESPECÍFICA:

MÓDULOS

- ❖ MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
- ❖ MF0256_1: Elaboración culinaria básica

FORMACIÓN TRANSVERSAL Y COMPLEMENTARIA:

- ❖ Fomento de la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres (5 horas).
- ❖ Igualdad de trato, no discriminación y lucha contra la exclusión social (5 horas).
- ❖ Desarrollo sostenible, respeto y cuidado del medio ambiente (5 horas).
- ❖ Fomento del emprendimiento y autoempleo (5 horas).
- ❖ Nuevas tecnologías de la información y comunicación. TIC (20 horas).
- ❖ Habilidades (10 horas).

