

PROGRAMACIÓN GARANTÍA JUVENIL 2017

COCINA	
FAMILIA PROFESIONAL	Hostelería y Turismo
Nº HORAS	810
NIVEL	2
REQUISITOS DE ACCESO	Se deberá cumplir con al menos uno de estos requisitos: <ul style="list-style-type: none"> - Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO) - Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio - Certificado de Profesionalidad de nivel 2 - Certificado de Profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional - Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años y/o 45 años
COMPETENCIA	Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.
CONTENIDOS	<ul style="list-style-type: none"> - Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería - Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento - Preelaboración y conservación de alimentos - Técnicas culinarias - Productos culinarios - Módulo de prácticas profesionales no laborales
PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS	Cocinero
HORARIO	08.30 – 14.30 de lunes a viernes
FECHAS PREVISTAS	Septiembre 2017 – Marzo 2018 aproximadamente