

Auxiliar de Cocina y Sala

Del 12 de mayo al 15 de junio 2017



DURACION

125 horas



LUGAR

IDEA Alzira

Ronda d'Algemesi, 4 - Alzira

Contacto: *Cristina Alcudia* 962 455 101



DIRIGIDO

Aquellos jóvenes beneficiarios de garantía juvenil que buscan dentro del sector de la restauración una especialización que les ayude a mejorar su nivel de empleabilidad.



OBJETIVOS

Al finalizar esta acción formativa, el alumnado habrá adquirido la formación teórico-práctica necesaria para ejercer de auxiliar de cocina y sala. Con este proyecto formativo se pretende conseguir una mayor implicación del alumnado gracias a la combinación de la parte teórica con la práctica. Para conseguir una mayor realidad y una puesta en escena seria, se pretende realizar una prueba final para que los alumnos/as comprueben de primera mano el significado de trabajar como auxiliar de cocina o sala.

De esta manera, se desarrollarán y organizarán las actividades relacionadas con la preparación y puesta a punto del área de trabajo, los equipos, materiales, herramientas, utensilios, materias primas, productos y todo aquello relacionado con la cocina o con la restauración.

Este curso incluye la formación en Empleabilidad y habilidades sociales, y Herramientas Social Media para la búsqueda de empleo, cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para realizar una búsqueda de empleo más efectiva y acercarse a las empresas con confianza. **Se impartirá antes de la formación práctica.**



METODOLOGÍA

La metodología de formación será presencial, proactiva, participativa y demostrativo-explicativa.



PRECIO

Gratuito



TITULACIÓN OBTENIDA

Diploma acreditativo / Asistencia mínima 75%.
Carnet de manipulador de alimentos

Formación Práctica



PROGRAMA

COCINA

1. INTRODUCCIÓN AL ÁREA DE COCINA

- Teoría de la cocina. Nomenclatura clásica, tipos de corte, tipos de alimentos y normas básicas
- Condiciones físicas generales del local
- Distintas áreas de la cocina
- Instalaciones
- Normas de mantenimiento (limpieza y desinfección) en el uso de los equipos y locales. Organización interna de la cocina.

2. MODELOS DE NEGOCIO

- Márgenes de explotación
- Gestión de negocios
- Evaluación del entorno comercial
- Por qué hacer un Plan de Negocio. Análisis económico
- Comprensión Global de negocio

3. APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE EXISTENCIAS

- Normativa general higiénico-sanitaria en la manipulación de alimentos.
- Solicitud de las materias primas necesarias para cubrir la producción.
- Recepción de las materias primas controlando la calidad y cantidad.
- Almacenaje de las materias primas y mantenimiento en perfecto estado hasta su utilización.
- Partes y hojas de trabajo:
 - Control de existencias.
 - Escandallos.
 - Hojas pedido.
 - Hojas de caja.

4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

- Principios de nutrición: conceptos de hidratos de carbono, lípidos, proteínas, vitaminas y oligoelementos.
- Contenido calórico de los distintos alimentos.
- Menús. Concepto. Tipos.
- Combinación de platos.
- Dieta. Conceptos. Tipos.
- Confeccionar la pirámide de una alimentación sana.
- Control de alérgenos.
- Menús equilibrados/nuevas cocinas/veganismo/macrobiótico.
- Superalimentos.

5. PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN

- Vegetales.
- Pescados y mariscos.
- Carnes, aves y caza.

6. ELABORACIONES CULINARIAS

- Elaboraciones de fondos y salsas.
- Conservación y preparación de los alimentos.

7. PLATOS PROFESIONALIZADOS A BASE DE DIVERSOS ALIMENTOS

- Elaboración de recetas. Platos nacionales e internacionales, repostería, preparación de masas y pizzas.
- Elaboración de menú degustación, de la prueba final

SALA

1. SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO

- La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones.
- Puesta a punto del material. Cristalería, cubertería, vajilla y mantelería.
- Mobiliario del bar: barras, neveras y estanterías.
- Maquinaria utilizada en el servicio de bar-cafetería.
- Prácticas de barra

2. LA ATENCIÓN Y EL SERVICIO

- Acogida y despedida del cliente.
- Protocolo e Imagen personal.
- Criterios de Calidad en el servicio.
- Atención al público / gestión de conflictos.
- Valores y cultura de Empresa.
- Inglés para hostelería.
- Prácticas de Sala.

3. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DEL VINO Y CERVEZA

- Denominación de Origen Uvas. Tipos de uvas. Evinar.
- Servicio de vino, tipos de copas.
- Servicio de cóctel.
- Cata de vinos y cervezas artesanas.

Con esta formación se consigue el Carné de Manipulador de Alimentos.

PROGRAMA COMÚN

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES

Módulo 1. Habilidades personales

Módulo 2. Habilidades sociales

Módulo 3. Habilidades para la empleabilidad

HERRAMIENTAS SOCIAL MEDIA PARA LA BÚSQUDA DE EMPLEO

Módulo 1. Desarrollo de la Marca Personal para el empleo y redes de contacto

Módulo 2. Habilidades mínimas para la búsqueda de empleo en Internet

Módulo 3. Taller redes sociales y empleo

Módulo 4. Taller Vídeo Currículum y Vídeo Conferencia

Módulo 5. Taller simulación proceso de selección a través de herramientas social media