

PROGRAMA FORMATIVO

CURSO AYUDANTE DE COCINA

MODALIDAD

- El curso es totalmente práctico, con repetición exhaustiva de los platos hechos en la escuela y con un aprendizaje y dominio de las técnicas de repostería.

DETALLES DEL PROGRAMA

- Lo básico y lo fundamental de la cocina gallega y española. Tanto en dulce como en salado.
- Todas las técnicas que un buen Ayudante de cocina debe saber.
- Tutorías personalizadas y atención individualizada.
- **Adaptado al curso de OPERACIONES BASICAS DE COCIÑA con código HOTR0108**
 - MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 - UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
 - UF0055: Preelaboración y conservaciones culinarias.
 - MF0256_1: Elaboración culinaria básica.
 - UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 - UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
 - UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.
 - MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina