



El programa de capacitación **Operaciones básicas de Cocina** de HECANSA forma profesionales en esta área, con unas capacidades técnicas propias de un Ayudante de Cocina, con conocimientos como usuario de programas informáticos como herramienta que facilita su labor profesional.

Los estudios, de cinco meses de duración, permitirán realizar de forma profesional un servicio de calidad, preelaborando alimentos, preparando y presentando elaboraciones culinarias sencillas y asistiendo en la preparación de elaboraciones más complejas, aplicando las normas básicas de seguridad e higiene en el trabajo.

A los 30 días de formación en el centro educativo el alumno comienza su formación en empresas en la que realizará, en una situación real, diferentes actividades profesionales, como: colaboración en las tareas propias del economato, manipulación y preelaboración de materias primas en crudo, aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de géneros, realiza la puesta a punto de equipos y maquinaria, preparaciones culinarias elementales, preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos, asistencia en la elaboración de alimentos,...

Al finalizar el programa el alumno recibirá Certificación de HECANSA donde se reflejará las competencias profesionales adquiridas, así como, optará por su inserción profesional de forma inmediata.

Carrera Profesional

Los alumnos que finalicen el programa tendrán un nivel óptimo para desempeñar su labor en la empresa hotelera y/o de restauración.

Los alumnos estarán capacitados para desempeñar las siguientes ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Auxiliar de cocina.
- Ayudante de cocina.
- Ayudante de economato.
- Empleado de pequeño establecimiento de restauración.

El alumno que opte por continuar su preparación dentro de la familia de Hostelería y Turismo podrá alcanzar la polivalencia a través de su preparación en el Programa de Capacitación Profesional de nivel uno de "Operaciones Básicas de Restaurante-Bar".

Las principales organizaciones empresariales turísticas de Canarias avalan la calidad del programa y colaboran activamente en la inserción de los futuros profesionales.

Además los estudiantes tienen a su disposición un servicio de orientación e inserción profesional, donde se indica al alumno los diferentes itinerarios formativos y profesionales a los que puede optar, así como, colabora en su inserción en el mundo laboral.

Participantes

Jóvenes entre 16 años y hasta 30 años, sin cualificación profesional previa, que deseen iniciarse en una carrera profesional de Hostelería y/o Restauración.

Los alumnos deberán haber cursado, al menos, 2º de la Educación Secundaria Obligatoria.

Duración y horarios

El curso tiene una duración de cinco meses.

Los horarios de formación serán en turnos de mañana o de tarde, a 8 horas diarias, con un total de 40 horas semanales, combinadas entre la formación semanal y actividades complementarias consistentes en prácticas en establecimientos hoteleros y de restauración, visita a centros y cadenas hoteleras, asistencia a seminarios y eventos relacionados con su formación.

Plan de estudios

Aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinaria

El alumno reconocerá las instalaciones propias de una cocina, su maquinaria y equipos básicos, así como, la organización del trabajo. Aplicará las tareas más comunes propias del economato. Realizará prelaboraciones de alimentos aplicando los métodos de conservación y presentación, atendiendo a las normas de seguridad e higiene y colaborando en la mejora de la calidad.

Elaboraciones básicas culinarias

El alumno elaborará alimentos sencillos tales como; hortalizas, verduras, tubérculos, legumbres, arroces, pastas, huevos, carnes, pescados, mariscos,... Elaborará y presentará platos combinados y aperitivos sencillos aplicando las normas de seguridad e higiene.

Habilidades Sociales

Para poder desarrollar una buena labor profesional, es muy importante, adquirir ciertos comportamientos, es por ello que a través de este módulo el alumno adquirirá habilidades, tan importantes, como la comunicación, el trabajo en equipo, la colaboración y cooperación con compañeros,...

Inglés cocina

Permite que el alumno en su futuro profesional pueda comunicarse con el cliente de forma correcta, lo que lleva a ofertar un buen servicio. El nivel de inglés que se adquiere permitirá manejar las frases más frecuentes que debe utilizar un cocinero cuando se encuentra a la vista del cliente. También se estudia el vocabulario relacionado con elaboraciones culinarias.

Manipulador de alimentos

Con estos contenidos se aplica las medidas preventivas de higiene y sanidad que pueden provocar contaminaciones alimentarias, así como el desarrollo de destrezas y actitudes necesarias para manipular con las debidas garantías los alimentos y productos alimenticios, de acuerdo con su actividad laboral.

Alfabetización informática: Internet

Estos conocimientos le permitirán realizar operaciones básicas de lectura y escritura informática, utilizando los servicios y protocolos propios de una red Intranet/Internet: www, correo electrónico, foros de discusión y charlas.

Inserción y Técnicas de búsqueda de empleo

A través de este módulo podrá aplicar las técnicas básicas de búsqueda de empleo, realización de entrevista de trabajo, de tests psicotécnicos, elaboración del currículum. Además el alumno adquirirá conocimientos sobre derecho laboral, los tipos de contratos de trabajo, cotizaciones a la seguridad social,...

Certificación

Al finalizar los estudios, el alumno que haya obtenido una valoración positiva obtendrá el certificado de HECANSA en el que se hará constar las competencias profesionales adquiridas según el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional (Anexo XCI).

Información e Inscripciones

Servicio de Formación HECANSA Telf. 828 010 331 / 300
operaciones.basicas@hecansa.com - www.hecansa.com

Información alumnado **900 850 002**



Fondo Social Europeo



Servicio Canario
de Empleo
Gobierno de Canarias