

## AYUDANTE DE COCINA

**Nº de horas:** 20

**Plazo de inscripción:** desde el 13/11/2017 hasta el 24/11/2017 ambos inclusive

**Fecha de inicio:** 27/11/2017

**Fecha de fin:** 30/11/2017

**Horario:** Lunes, martes, miércoles, jueves 9:00 – 14:00

**Ubicación:** Teoría: ASHOTUR Av. del Dr. Clarà, 36, 12002 Castelló de la Plana.

Práctica: EUROHOTEL Carrer del Pintor Oliet, 9, 12006 Castelló de la Plana

**Modalidad:** presencial

**Dirigido a:** Personal en activo en empresas de hotelería, alojamiento y restauración hostelería y restauración y parados que quieran incorporarse al sector.

La restauración es un sector en auge, hay muchos puestos para cocineros, este curso se adquieren conocimientos que pueden servir para encontrar trabajo más fácilmente.

**Requisitos de inscripción:** No se requiere ningún requisito especial de formación o experiencia.

**Selección:**

- **POR RIGUROSO ORDEN DE REGISTRO DE SOLICITUD**
- **TENDRÁN PREFERENCIA LAS PERSONAS DESEMPLEADAS.**

**Documentación a aportar:**

- Mostrar como identificación el DNI o equivalentes
- Fotocopia del DARDE
- Fotocopia de la Vida laboral
- Hoja de solicitud por duplicado

Las solicitudes se podrán presentar en las siguientes dependencias municipales: registro general del Excmo. Ayuntamiento de Castellón, plaza Mayor nº1, 12001 Castelló de la Plana y en las Tenencias de alcaldía:

Distrito Sur: C/ Ricardo Català, 7

Distrito Norte: Primer molí, s/n

Distrito Este: Avda. Hnos. Bou, 27

Distrito Oeste: Plaza de España, 1

Distrito Grau: Paseo Buena Vista, 28

Para cualquier información adicional o duda relacionada con el curso puede telefonar a:

680 45 80 19

690 15 22 63

680 98 55 91

**Objetivos:**

Que el alumno sea capaz de ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas, observando las normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

**Contenidos del curso:**

1. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
2. Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
3. Preelaboración y conservación culinarias.
4. Elaboración culinaria básica. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
6. Elaboración de platos combinados y aperitivos.
7. Prácticas profesionales no laborales.