

## AYUDANTE DE COCINA

**Nº de horas:** 20

**Plazo de inscripción:** desde el 09/07/2018 hasta el 16/07/2018 ambos inclusive

**Fecha de inicio:** 18/07/2018

**Fecha de fin:** 26/07/2018

**Horario:** miércoles y jueves de 9:00 – 14:00

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

Práctica: EUROHOTEL Carrer del Pintor Oliet, 9, 12006 Castelló

**Modalidad:** presencial

**Dirigido a:** Personas interesadas en adquirir y/o mejorar sus competencias profesionales en el área de la hostelería, concretamente en las tareas relacionadas con el puesto de ayudante de cocina.

**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:**

- Fotocopia 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 Castelló, plaza Mayor nº1, 12001 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 Lagunas de Ruidera, s/n - Mas Blau

Distrito Grau: Paseo Buena Vista, 28

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

- 961004787

- [castellocrea.formacion@castello.es](mailto:castellocrea.formacion@castello.es)

**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.