

MF1060_3: Cocina creativa y de autor



* **Curso totalmente GRATUITO**
para personas ocupadas

SÍGUENOS



Contenido

Duración: 80 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

<http://www.focan.es>

Objetivo:

Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.

Contenidos:

- **Unidad 1:** Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.
- **Unidad 2:** Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.
- **Unidad 3:** Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.
- **Unidad 4:** Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Ocupaciones o Puestos de Trabajo Relacionados:

Esta acción formativa, en conjunto con el resto de acciones que conforman el Certificado de Profesionalidad al que pertenece, te habilitan para desempeñar las funciones de:

- Jefe de partida.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de Catering.
- Encargado de Economato.



Requisitos / Titulación

Requisitos:

Para la realización de una acción formativa perteneciente a un Certificado de Profesionalidad (CP) el alumnado deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Real Decreto, en función del nivel exigido en el mismo.

En las modalidades de Teleformación y Mixta es recomendable disponer de competencias digitales básicas.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 3 de cualificación**.

>> **Ver Requisitos de cada nivel** <<

Titulación:

Para obtener el **diploma acreditativo de la acción formativa**, el alumnado deberá:

- Ejecutar un mínimo el 75% de cada módulo formativo que compone la acción formativa, en caso de modalidad Teleformación.
- No superar las 3 faltas al mes sin justificación, en caso de modalidad presencial.
- Obtener una calificación mínima de apto.



Ventajas y Oportunidades

Ventajas y Oportunidades:

- Inserción y/o Promoción laboral a través de nuestras Agencias de Colocación para la intermediación laboral.
- Becas de Transporte, Conciliación y Manutención si se cumplen los criterios exigibles por la administración.
- Cercanía, Personalización de Necesidades, Apoyo Educativo/Emocional y Excelente Ambiente Formativo.
- Plataformas de Teleformación Educativa propias, personalizadas y de alta calidad formativa.
- Cuadro Docente, cercano, profesional y amigo.



Gran Canaria
928 380 012
grancanaria@institutofocan.es



Tenerife1 Santa Cruz
922 286 114
tenerife_sede1@institutofocan.es



Tenerife2 Santa Cruz
922 630 255
tenerife_sede2@institutofocan.es



La Palma
922 462 648
lapalma@institutofocan.es



Lanzarote
828 609 005
lanzarote@institutofocan.es