

# Servicios Básicos de Cocina y Repostería



\* **Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas**

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

Gobierno de Canarias Servicio Canario de Empleo



## Contenido

**Duración:** 300 horas.

**Modalidad:** Presencial.

**Fechas y lugar de impartición:** \*ver dato en web

<http://www.>



### Objetivo:

Capacitar a desempleados en habilidades culinarias y de servicio, enfocándose en la elaboración y presentación de productos gastronómicos variados. A través de las unidades formativas los participantes adquirirán competencias para preparar y presentar masas, pastas, postres, helados, platos combinados, aperitivos, bebidas y comidas rápidas, asegurando altos estándares de calidad e higiene.

Este itinerario promueve el desarrollo profesional en el sector gastronómico, dotando a los participantes de las destrezas necesarias para desempeñarse con éxito en diferentes áreas de la cocina y la restauración.

### Contenidos:

- UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 horas).
- UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).
- UF1098: Elaboración y presentación de helados (60 horas).
- UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos (60 horas).
- UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas).



## Requisitos

### Requisitos:

Para la realización de esta formación el alumnado deberá cumplir con los requisitos de acceso en función del nivel exigido.

Esta Acción Formativa tiene un **nivel 1 de cualificación**.

[Ver Requisitos de cada nivel](#)

Desempleados/as que pertenezcan a algunos de los siguientes colectivos prioritarios:

- Personas menores de 25 años.
- Personas mayores de 50 años.
- Mujeres víctimas de violencia género.
- Personas sin estudios acreditados.
- Personas con baja o ninguna cualificación profesional acreditada.
- Personas con discapacidad.

### Titulación:

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

- Asistir al curso con aprovechamiento.
- 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:

A través de la acción de un equipo de orientadores/as, puesto a disposición del proyecto, se acompañará a los participantes, para que de forma paralela a la formación puedan acreditar las competencias profesionales adquiridas por la experiencia laboral. Con las acciones de asesoramiento/accompañamiento el alumnado obtendrá los siguientes beneficios:

- Mejora de sus competencias en el desarrollo las acciones más demandadas por las empresas.
- Mejora de sus competencias para desarrollar funciones de mayor nivel.
- Mejora de las competencias para desarrollar su perfil profesional y CV de cara a un cambio de empleo, diferente al desarrollado hasta el momento.
- Mantenimiento y la mejora de empleo.
- Acceso a la formación a lo largo de la vida de desempleados/as que por diversos motivos hace tiempo que no complementan su formación, de forma que puedan complementar sus estudios profesionales e incluso, realizar estudios técnicos superiores.
- Reconocimiento de la experiencia laboral y la formación adquirida por vías no formales.
- Análisis personal, guiado por el técnico asesor, de las competencias profesionales que cada uno posee con relación a la cualificación y puesto de trabajo desarrollado a lo largo de su vida laboral.
- Obtención de una titulación oficial relacionada con la profesión.
- Motivación de los/as beneficiarios para el aprendizaje a lo largo de la vida a través de un plan individualizado de formación y asesoramiento para la mejora de la cualificación.
- Mejora del perfil profesional y de la presencia de los datos aportados en el Currículum Vitae de cada participante.