instituto focan

Servicios Básicos de Hostelería y Repostería

Curso totalmente GRATUITO para personas desempleadas

SÍGUENOS

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: 1080 horas.

Modalidad: Presencial.

Fechas y lugar de impartición: *ver dato en web

http://www.

Objetivo:

Adquisición de competencias básicas orientadas a la preparación, elaboración y presentación de alimentos y bebidas. Desarrollando estas capacidades en el uso eficaz de las herramientas de trabajo respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Contenidos:

- Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos (60 horas).
- Proceso de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos (60 horas).
- Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios en alojamientos (60 horas).
- Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos (60 horas).
- Preelaboración y conservación culinarias (60 horas).
- Elaboración de platos combinados y aperitivos (60 horas).
- Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante (60 horas).
- Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas).
- Decoración y exposición de plato (60 horas).
- Planificación, programación y operación de viajes combinados (60 horas).
- Gestión de la información y documentación turística local (60 horas).
- Conservación en pastelería (60 horas).
- Dirección y recursos humanos en restauración (60 horas).
- Cuentas contables y financieras en restauración (60 horas).
- Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas (60 horas).
- Elaboración y presentación de postres de cocina (60 horas).
- Elaboración y presentación de helados (60 horas).
- Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de genero y mise en place (60 horas).

Requisitos / Titulación

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

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/acompañamiento 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.

Gran Canaria
928 380 012
grancanaria@institutofocan.es

Tenerife Santa Cruz
922 286 114
tenerife_santacruz@institutofocan.es

La Palma
922 462 648
lapalma@institutofocan.es

Tenerife Arona
922 630 255
tenerife_arona@institutofocan.es

Lanzarote
828 609 005
lanzarote@institutofocan.es

instituto focan