

TABLÓN VIRTUAL IFEF · FORMACIÓN

CURSO OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (300 HORAS, NIVEL 1)

DATOS DE LA OFERTA

Familia: Hostelería y Turismo

Tipo curso: F.P.E.

Colectivo: Desempleados

Método: Presencial

Titulación: Sin determinar

Coste: Gratuito

Requisitos: * DIRIGIDO A: Personas desempleadas.

* MÓDULOS DEL CURSO:

A) MF0255_1: APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS:

- 1- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- 2- Aprovechamiento de materias primas en cocina.
- 3- Preelaboración y conservación culinarias.

B) MF0256_1: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA:

- 1- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
- 2- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
- 3- Elaboración de platos combinada.

* SE OBTIENE: Certificado Profesional Nivel 1 cursando módulo 1 y 2.

Impartido por: MAUDE STUDIO - JEREZ

Organizado por: MAUDE Studio Jerez - Junta de Andalucía - SEPE

Provincia: Cádiz

Lugar: Jerez

Fecha de inicio: 01/2025

Duración: 300 Horas (Módulo 1: 120 Horas / Módulo 2: 180 Horas)

Horario: De 9:00 a 14:00 Horas

Prácticas: No

Compromiso de contratación: No

Plazas: Hasta cubrir plazas

Plazo: Del 04/10/2024 al 31/12/2024

Recogida de solicitudes: INSCRIPCIÓN: Interesados/as contactar en:
- CORREO: jerez@maudestudio.com
- TLF: 695 072 921

Fuente: MAUDE Studio Jerez

Fecha de publicación: 08/10/2024