



“COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA”

OBJETIVOS

Capacitar a los alumnos/as en la manipulación segura de alimentos y la aplicación de normas de higiene y seguridad alimentaria, garantizando la prevención de riesgos laborales en el entorno de cocina, desarrollar competencias en la organización y gestión de la cocina, adquirir habilidades en la preparación de elaboraciones culinarias elementales, conocer y aplicar procedimientos de aprovechamiento de alimentos, envasado y conservación, fomentar el trabajo en equipo, la responsabilidad, la autonomía y la actitud profesional, desarrollando competencias transversales necesarias en el ámbito de la reatauración

DURACIÓN

- **120H** Modalidad presencial

DIRIGIDO A:

- Jóvenes menores de 30 años, desempleados y que no estén estudiando, inscritos en Garantía Juvenil.

PROGRAMA

- Módulo 1. Manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales
- Módulo 2. Organización, almacenaje y limpieza en la cocina
- Módulo 3. Elaboraciones culinarias elementales
- Módulo 4. Cocina de aprovechamiento, envasado y conservación

Cámara Comercio Oviedo

pice@camara-ovi.es **985 20 75 75**

#EuropaSeSiente

@FondosUE_Esp

@Fondos Europeos en España