

AJUDANT DE CUINA

Núm. d'hores: 20

Termini d'inscripció: des del 09/07/2018 fins al 16/07/2018 tots dos inclosos

Data d'inici: 18/07/2018

Data de finalització: 26/07/2018

Horari: dimecres i dijous de 9.00 – 14.00

Ubicació: Teoria: ASHOTUR Av. del Dr. Clarà, 36, 12002 Castelló.

Pràctica: EUROHOTEL Carrer del Pintor Oliet, 9, 12006 Castelló

Modalitat: presencial

Dirigit a: Persones interessades a adquirir i/o millorar les seues competències professionals en l'àrea de l'hostaleria, concretament en les tasques relacionades amb el lloc d'ajudant de cuina.

Requisits d'inscripció: No es requereix cap requisit especial de formació o experiència.

Selecció:

- **PER RIGORÓS ORDRE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD**
- **TINDRAN PREFERÈNCIA LES PERSONES DESOCUPADES.**

Documentació a aportar:

- Fotocòpia DNI o equivalents
- Fotocòpia del DARDE
- Fotocòpia de la Vida laboral
- Instància per duplicat

Les sol·licituds es podran presentar en les següents dependències municipals: registre general de l'Excm. Ajuntament de Castelló, plaça Major núm.1, 12001 i en les Tinences d'alcaldia:

Districte Sud: C/ Ricardo Català, 7

Districte Nord: Primer vaig moldre, s/n

Districte Est: Av. Gns. Bou, 27

Districte Oest: Plaza Llacunes de Ruidera, s/n - Mes Blau

Districte Grau: Passeig Bona Vista, 28

Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionat amb el curs pot contactar a:

- 961004787

- castellocrea.formacion@castello.es

Objectius:

Que l'alumne siga capaç d'executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboración i conservació culinària. Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles, observant les normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

Continguts del curs:

1. Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.
2. Aprovisionament de matèries primeres en cuina.
3. Preelaboración i conservació culinàries.
4. Elaboració culinària bàsica. Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària.
6. Elaboració de plats combinats i aperitius.
7. Pràctiques professionals no laborals.