

Garantía Juvenil
Presencial



CURSO AUXILIAR DE COCINA Y SALA

 **DURACIÓN** 150 horas

 **LUGAR** Cámara Valencia

 **DIRIGIDO A** Aquellos jóvenes, beneficiarios del Sistema Nacional de Garantía Juvenil, que quieren formarse para trabajar en el sector de la hostelería.

 **OBJETIVOS** Este curso está orientado a la mejora de las competencias y a la cualificación de jóvenes interesados en trabajar o emprender en el sector de la hostelería, atendiendo a los requerimientos de productividad y competitividad de las empresas, las necesidades del mercado de trabajo y las aspiraciones de promoción profesional y desarrollo personal de los mismos. La gastronomía se ha convertido en un sector puntero, donde el anfitrión es una pieza clave, en la experiencia global del comensal. Nuestro objetivo es dotar a los participantes de competencias profesionales que actualmente nos demandan las empresas de este sector.

 **METODOLOGÍA** Las sesiones en el aula serán teórico-prácticas.

 **PRECIO** Gratuito.

 **TITULACIÓN OBTENIDA** Diploma acreditativo y acreditación de manipulador de alimentos.

Curso AUXILIAR DE COCINA Y SALA

Programa

150 horas

Módulo 0. FORMACIÓN COMÚN

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES (30h)

Módulo 1. Habilidades personales

Módulo 2. Habilidades sociales

Módulo 3. Habilidades para la empleabilidad

HERRAMIENTAS SOCIAL MEDIA PARA LA BÚSQUEDA DE EMPLEO (30 h)

Módulo 1. Desarrollo de la Marca Personal para el empleo y redes de contacto

Módulo 2. Habilidades mínimas para la búsqueda de empleo en Internet

Módulo 3. Taller redes sociales y empleo

Módulo 4. Taller Vídeo Currículum y Vídeo Conferencia

Módulo 5. Taller simulación proceso de selección a través de herramientas social media

Módulo I. FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA

MÓDULO 1. SERVICIO DE RESTAURANTE

UD.1 INTRODUCCIÓN AL RESTAURANTE

- 1.1. Deontología de la profesión.
- 1.2. Normas de conducta y tratamiento hacia el cliente, los compañeros y la empresa.
- 1.3. El restaurante - comedor y sus dependencias.
- 1.4. La brigada.
- 1.5. Los uniformes.
- 1.6. Relación del comedor con otros departamentos.
- 1.7. El mobiliario principal y el auxiliar.
- 1.8. El material de trabajo.
- 1.9. La mise en place.

UD. 2. EL TRATO CON EL CLIENTE

- 2.1. Recepción y acomodo del cliente.
- 2.2. Despedida.
- 2.3. La comanda.

UD. 3. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Transportes de viandas.
- 3.3. Clasificación de los servicios.
- 3.4. Trinchado y despinado.
- 3.5. El desbarase de mesas.
- 3.6. Normas generales de servicio.
- 3.7. Doblaje de mesas.
- 3.8. El buffet de servicio.

UD.4. LOS VINOS: SU SERVICIO

- 4.1. Introducción histórica.
- 4.2. Las uvas y sus componentes.
- 4.3. Fermentación del mosto y composición del vino.
- 4.4. Elaboración y clasificación del vino.
- 4.5. Elaboración y crianza.
- 4.6. Servicio.

UD.5. LICORES Y AGUARDIENTES

- 5.1. Introducción: breve historia de la destilación.
- 5.2. Elaboración de licores y aguardientes.
- 5.3. Tipos de aguardiente y licor.
- 5.4. Otras bebidas.
- 5.5. Servicio de vinos y licores espirituosos.

UD.6. EL QUESO

- 6.1. El queso: introducción.
- 6.2. Elaboración del queso.
- 6.3. Clasificación de los quesos.
- 6.4. Distintas variedades de quesos y sus características.
- 6.5. Otros quesos.

UD.7. DECORACIÓN DE MESAS

UD.8. SERVICIOS ESPECIALES

UD.9. OTRAS TAREAS Y SERVICIOS

UD.10. FACTURACIÓN Y COBRO

- 10.1. El proceso de facturación.
- 10.2. Liquidación.
- 10.3. Caja del día.
- 10.4. Diario de información e informe de ventas.
- 10.5. La comanda.

UD.11. ATENCIÓN AL CLIENTE

MÓDULO 2: COCINA EN LÍNEA FRÍA

UD1. INTRODUCCIÓN.

- 1.1. El sistema de línea fría completa (LFC).
- 1.2. La implantación de LFC.
- 1.3. Profesionales y entidades que participan en el proceso.

UD2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN UNA COCINA EN LFC.

- 2.1. División arquitectónica de una cocina central en LFC.
- 2.2. Normativa vigente en materia de seguridad alimentaria.
- 2.3. La figura del bromatólogo.
- 2.4. El personal de cocina.

UD3. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN (LÍNEA FRÍA COMPLETA).

- 3.1. Las instalaciones.
- 3.2. Técnicas y tecnologías de equipamiento.

UD4. SEGURIDAD E HIGIENE.

- 4.1. Normativa.
- 4.2. Sistema APPCC. Implantación y aplicación.

UD5. CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA.

- 5.1. Concepto de calidad.
- 5.2. Definiciones.
- 5.3. La calidad en la empresa alimentaria.