

Auxiliar de cocina y sala

Garantía Juvenil
Formación presencial



Cámara Valencia
C/ Poeta Querol, 15 - 46002 Valencia
www.camaravalencia.com
pice@camaravalencia.com



963103906



DURACIÓN 150 horas

LUGAR Cámara Valencia

DIRIGIDO A los 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



LABORA
Servei Valencià d'Ocupació i Formació



Cofinanciado por
la Unión Europea



Fondos Europeos



Sistema Nacional de
Garantía Juvenil

Cámara
de Comercio de España

Cámara
Valencia

Diputació
de València

Programa curso

“Auxiliar de cocina y sala”

150 horas

Modalidad presencial

Módulo 0. FORMACIÓN COMÚN (60 h)

EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES (30h)

1. Habilidades personales
2. Habilidades sociales
3. Habilidades para la empleabilidad

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

1. Desarrollo de la Marca Personal para el empleo y redes de contacto
2. Habilidades mínimas para la búsqueda de empleo en Internet
3. Taller redes sociales y empleo
4. Taller Vídeo Currículum y Vídeo Conferencia
5. Taller simulación proceso de selección a través de herramientas social media

Módulo 1. FORMACIÓN TEÓRICO-PRÁCTICA

Módulo 1. SERVICIO DE 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

UD.1. 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.

UD.2. 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.

UD.3. EL SISTEMA DE PRODUCCIÓN (LÍNEA FRÍA COMPLETA)

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

UD.4. SEGURIDAD E HIGIENE

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

UD.5. CALIDAD EN LA EMPRESA ALIMENTARIA

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

FECHAS

Ed. Fecha inicio - Fecha fin

1^a 08/01/2026 - 20/02/2026

2^a 02/02/2026 - 13/03/2026

3^a 02/03/2026 - 30/04/2026

4^a 30/03/2026 - 22/05/2026

5^a 04/05/2026 - 15/06/2026

6^a 01/06/2026 - 14/07/2026

7^a 29/06/2026 - 30/07/2026*

8^a 14/09/2026 - 28/10/2026

9^a 01/10/2026 - 16/11/2026

10^a 02/11/2026 - 15/12/2026

DÍAS NO LECTIVOS

22 de enero

16,17,18,19 y 20 de marzo

2 a 13 de abril (ambos inclusive)

1 de mayo

24 de junio

9 y 12 de octubre

7 y 8 de diciembre

*120 h



LABORA



Cofinanciado por la Unión Europea



Fondos Europeos



SEPE



SEPE



Cámaras



Cámaras



Diputació



963103906