

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO DE CASTILLA Y LEÓN. GERENCIA PROVINCIAL
SECCIÓN DE INTERMEDIACIÓN
SALAMANCA
C/ HILARIO GOYENECHEA, 2
37008- SALAMANCA

En Salamanca a 27 de Octubre de 2017

NÚMERO DE EXPEDIENTE: F160523AA

Siguiendo las indicaciones establecidas en la Resolución de 17 de agosto de 2016 del Servicio Público de Empleo Estatal, por la que se aprueba al convocatoria del año 2016 para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de planes de formación de ámbito estatal dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas, dicha resolución establece en el artículo 6 la posibilidad de participación de trabajadores ocupados en situación de desempleo. Procedemos a comunicar la fecha prevista de inicio para la formación de alumnos interesados en las acciones formativas, adjuntando a continuación las características de las acciones formativas y requisitos de los candidatos:

Modalidad	Denominación Acción Formativa	Fecha prevista de inicio	Lugar de Impartición
Presencial	HOTR0110 – DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA	27/11/2017	SALAMANCA

En el caso de tener **personas interesadas en participar** en las acción formativa o requerir información detallada sobre las misma, rogamos remitan sus datos de contacto a la dirección de correo info@escuelahosteleriasalamanca.es o contacten mediante el número de teléfono 923 100 991.

Si desde su oficina necesitaran alguna otra información, no duden en contactar con nosotros a través del correo electrónico info@escuelahosteleriasalamanca.es

DATOS DE LA ENTIDAD DE IMPARTICIÓN:

Razón social: TELECOMUNICACIONES Y FORMACIÓN S.L

CIF: B37375276

Domicilio: CALLE SANTA MARTA, 24. 37007. SALAMANCA

Expediente: F160523AA

Persona y teléfono de contacto para el curso: LOURDES INESTAL ALONSO. 923 100 991

DATOS DE LA ACCIÓN FORMATIVA:

Denominación: HOTR0110 – DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Modalidad: presencial

Nº de horas: 1110

Fechas previstas de inicio y fin:

- 27/11/2017 – 11/07/2018 (Modulos en el centro de formación)
- 12/07/2018 – 25/07/2018 (PNL)

Horario previsto: 8:00 a 14:00

Lugar de impartición: C/ SANTA MARTA, 24.

Nº total de alumnos: 15

Requisitos de los candidatos:

- Título de Bachiller LOGSE.
- Título de Bachiller de la LGE (BUP) y todos los títulos de Bachiller Superior anteriores (general, laboral o técnico).
- COU.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad del mismo nivel del módulo o módulos formativos y/o del certificado de profesionalidad al que se desea acceder.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior, o bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.
- Título Universitario.

Objetivos, módulos y contenidos formativos:

Objetivos: Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

Contenido:

MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios. 110 HORAS

UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación. 50 HORAS

UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial. 30 HORAS

UF1357: Regeneración óptima de los alimentos. 30 HORAS

MF1059_3: Elaboración culinaria. 230 HORAS

UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place 60 HORAS

UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas. 90 HORAS

UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización 80 HORAS

MF1060_3: Cocina creativa y de autor. 80 HORAS

MF1061_3: Procesos de repostería. 150 HORAS

UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería. 70 HORAS

UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores. 40 HORAS

UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería. 40 HORAS

MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería. 60 HORAS

MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. 60 HORAS

MF1063_3: Ofertas gastronómicas. 80 HORAS

MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración. 90 HORAS

MF1065_3: Organización de procesos de cocina. 80 HORAS

MF1066_3: Administración en cocina. 90 HORAS

MP0288: Módulo de prácticas profesionales no laborales 80 HORAS