

## CURSO

# ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Fecha:</b>                | 02/06/2017 al 14/08/2017  |
| <b>Horario:</b>              | de 9:00 a 14:00   |
| <b>Duración:</b>             | 260 horas   |
| <b>Lugar de celebración:</b> | Centro Nacional de Formación "El Espinar"<br>Ctra. de la Coruña, km 64<br>El Espinar (Segovia)  |
| <b>Contenidos:</b>           | <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Elaboración culinaria básica (180 horas).</b><ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.</li><li>- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.</li><li>- Elaboración de platos combinados y aperitivos.</li></ul></li><li><b>2. Prácticas profesionales no laborales (80 horas).</b></li></ol> |

**Organiza:** Cruz Roja Española en El Espinar  
Plan de Empleo

**CONTACTO:** Sara García  
**TELEFONO:** 921 44 02 02 Ext. 65400  
**e-mail:** sagase@cruzroja.es