

FORMACIÓ SUBVENCIONADA

CONVOCATÒRIA ACORD MARC - TURISME

CUINA

CERTIFICAT DE PROFESSIONITAT NIVELL II

(HOTR0408)

Objectius: Desenvolupar els processos de preelaboració, preparació, presentació i conservació dels aliments. Definir ofertes gastronòmiques aplicant amb autonomia les tècniques corresponents, aconseguint la qualitat i objectius econòmics establerts i respectant les normes i pràctiques de seguretat i higiene.

MÒDULS DEL CURS:

- MF0711_2 SEGURETAT I HIGIENE I PROTECCIÓ AMBIENTAL EN HOSTALERIA (60 hores)
- MF0259_2 OFERTES GASTRONÒMIQUES SENZILLES I SISTEMES D'APROVISIONAMENT (70 hores)
- MF0260_2 PREELABORACIÓ I CONSERVACIÓ D'ALIMENTS (190 hores)
- MF0261_2 TÈCNIQUES CULINÀRIES (240 hores)
- MF0262_PRODUCTES CULINARIS (170 hores)
- MÒDUL FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA (10 hores)
- MP0014 MÒDUL DE PRÀCTIQUES PROFESSIONALS NO LABORALS (80 hores)

Adreçat: Treballadors/es en situació d'atur.

Data Inici: 02/05/2016 **Data Finalització:** 29/11/2016

Horari: 820 hores - de dilluns a divendres 08:00 a 14:00H.

Lloc: Escola Pons Aula taller de Cuina – C/. Gorria, 20 entresol
i Aula gestió Av. Jacint Verdaguer,12

Sant Carles de la Ràpita

INSCRIPCIONS A:

escola PONS

Av. Jacint Verdaguer, 12

Sant Carles de la Ràpita

TLF: 977 741158 – 977 745329

Mail: formacio@escolapons.com

escola
PONS



Generalitat
de Catalunya



MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL



Unió Europea
Fons social europeu
L'FSE inverteix en el teu futur