



OBJETIVOS

Conocer las más recientes técnicas de gestión de cocina.

Adquirir las competencias necesarias para pre elaborar, preparar, conservar, presentar y servir todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción de cocina

SALIDAS PROFESIONALES

Técnico en cocina

Cocinero

Empresario, gestionando tu propio restaurante.

METODOLOGIA

LA METODOLOGÍA ONLINE propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de enseñanza programada y de trabajo autónomo del alumnado con el asesoramiento de un/a formador/a especializado y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual.

PROCESO DE TRABAJO



CONTENIDO DIDACTICO

MODULO 1

Recursos adicionales basados en videos

Manipulador de alimentos de alto riesgo (Incluye carnet de manipulador de alimentos)

Seguridad alimentaria APPCC

La dietética y la nutrición para profesional de la cocina

La cocina en España

Ingeniería de menús

MODULO 2

Los contenidos del curso de Cocinero profesional siguen íntegramente el índice de materias indicados en el certificado de profesionalidad OPERACIONES BASICAS DE COCINA HOTR0108

Aplicación de normas higiénico sanitarias en restauración (UF0053)

Aprovisionamiento de materias primas en cocina (UF0054)

Preelaboración y conservación culinarias (MF0055)

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (UF0056)

Elaboración de platos combinados y menús (UF0057)

MEJORANDO MIS COMPETENCIAS

Conjunto de conocimientos, habilidades, disposiciones y conductas que posee una persona que le permiten la realización exitosa de una tarea.

1. **Curso de técnicas de búsqueda buscarempleo**
2. **Emprendedores, como montar una empresa**
3. **La calidad empieza por uno mismo**

PRACTICAS LABORALES

OBJETIVOS

Las prácticas en empresas forman parte del curriculum formativo de los ciclos de formación profesional, como complemento de los procesos de aprendizaje realizados en los centros educativos y tanto los centros como las empresas reconocen su enorme importancia.

Por una parte permiten que la formación tenga en cuenta la realidad del entorno productivo y responda a sus necesidades y por otra parte, proporciona a los jóvenes mejores posibilidades de inserción y promoción profesional.

CARACTERISTICAS

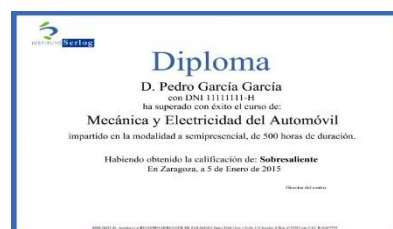
El alumno comenzará las prácticas tras un periodo de estudio de la parte teórica del curso

La duración de las prácticas será proporcional al número de horas teóricas del curso repartidas según el horario que la empresa designe.

Instituto Serlog suscribirá una póliza de seguro de accidentes a nombre del alumno durante el tiempo que duren las prácticas laborales.

CERTIFICADO/TITULO

Titulación expedida por Instituto Serlog en la que acredita haber superado la parte teórica del curso. Al finalizar la empresa de prácticas expandirá un certificado a cada estudiante acreditativo de las horas realizadas y las practicas realizadas con el nivel de aprovechamiento



Bolsa de trabajo

Tras la finalización del curso el alumno será presentado al departamento de orientación y búsqueda de empleo, donde nuestro equipo de psicólogos especializados en orientación laboral y recursos humanos analiza el perfil de alumno y destaca su potencial laboral.

Y el alumno quedara vinculado a nuestro programa de recolocación

PROCESO DE TRABAJO

- Entrevista personal basada en su currículum.
- Análisis de sus puntos fuertes y orientación profesional.
- Redacción y orientación de su currículum profesional.
- Mantenimiento y actualización de sus datos.

www.buscarempleo.com

