

**Ayudante de Cocina.
Preparación de pinchos, canapés y cazuelitas.**

Objetivo General:

El objetivo de este curso es lograr que las personas que participan en el mismo aprendan las técnicas de manipulación, preparación y presentación de platos típicos como cazuelitas, pinchos, canapés, etc.

Dirigido a:

- Personas mayores de 18 años desempleadas
- Con Estudios Primarios o Graduado Escolar
- Inscritas/os en un Servicio Público de Empleo (INEM/ Langai)
- Empadronadas/os en Etxebarri o Basauri, preferentemente.

Contenidos del curso:

1. Higiene alimentaria.
2. Preparaciones básicas de cocina de hortalizas, pescados, mariscos, aves, carnes y despojos.
3. Técnicas de cocina. Tratamiento de géneros y conservación.
4. Conceptos básicos en la elaboración de tapas, pinchos y canapés. Recetario y elaboración.
5. Elaboración de vinagres, vinagretas y salsas de acompañamiento.
6. Canapes. Variedades y elaboraciones.
7. Sándwiches. Variedades y elaboraciones.
8. Tapas. Variedades y elaboraciones.
9. Carné de Manipulador/a de alimentos.
10. Habilidades de comunicación en el trabajo.
11. Igualdad de oportunidades.
12. Sensibilización medioambiental.
13. Prevención Riesgos Laborales.

Duración:

- Formación teórico/práctica: 282 horas
- Prácticas en empresa: 180 horas
- Inicio del curso: Enero 2010
- Horario: de 9:00 a 14:00 horas
- Lugar de impartición: por determinar

Esta información es orientativa y puede estar sujeta a posibles modificaciones