

## **AJUDANT DE CUINA**

**Nre. d'hores:** 20

**Termini d'inscripció:** des del 16/10/2019 fins al 24/11/2019 ambdós inclosos

**Data d'inici:** 25/11/2019

**Data de finalització:** 28/11/2019

**Horari:** De dilluns a dijous de 09,00 a 14,00

**Ubicació:** ASHOTUR. Avd. Doctor Clara 36 b entlo 12002 Castelló.

**Modalitat:** presencial

**Dirigit a:** Persones que vulguen adquirir formació per a desenrotllar les seues competències professionals per a l'exercici de les tasques pròpies d'ajudant de cuina.

**Requisits d'inscripció:** No es requereix cap requisit especial de formació o experiència.

**Selecció:**

- PER RIGORÓS ORDE DE REGISTRE DE SOL·LICITUD
- TINDRAN PREFERÈNCIA LES PERSONES DESEMPLEADES.

**Documentació a aportar:**

- Fotocòpia DNI o equivalents
- Fotocòpia del DARDE
- Fotocòpia de la Vida laboral
- Full de sol·licitud per duplicat

Les sol·licituds es podran presentar en les següents dependències municipals: registre general de l'Excm. Ajuntament de Castelló, plaça Major núm. 1, 12001 i en les Tinences d'alcaldia:

Districte Sud: C/ Ricardo Català, 7

Districte Nord: Primer vaig moldre, s/n

Districte Este: Av. Hnos. Bou, 27

Districte Oest: Plaça Llacunes de Ruidera, s/n - Mes Blau

Districte Grau: Passeig Bona Vista, 28

Per a qualsevol informació addicional o dubte relacionada amb el curs pot contactar a:

**-961004587**

**-castellocrea.formacion@castello.es**

**Objectius:**

Que l'alumnat siga capaç d'executar operacions bàsiques d'aprovisionament, preelaboració i conservació culinària. Assistir en l'elaboració culinària i realitzar i presentar preparacions senzilles, observant les normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

**Continguts:**

1. Aplicació de normes i condicions higienicosanitàries en restauració.
2. Aprovisionament de matèries primeres en cuina.
3. Preelaboració i conservació culinària.
4. Elaboració culinària bàsica. Realització d'elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistir en l'elaboració culinària.
6. Elaboració de plats combinats i aperitius.
7. Pràctiques.