

# PROGRAMA PASSAREL·LES CAP A L'OCUPACIÓ I LA INCLUSIÓ

## ITINERARI AJUNDANT/A DE CUINA - OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA

### OBJECTIUS GENERALS

Millorar l'ocupabilitat i incrementar les possibilitats reals d'inserció laboral en el sector a partir d'un conjunt d'accions articulades que s'inicien amb una orientació professional en funció dels requisits demandats en el sector de l'hostaleria en general i en les activitats **d'Operacions bàsiques de cuina** en particular, i en funció de les expectatives i interessos professionals de les persones participants.

### OBJECTIUS ESPECÍFICS

Formar a les persones participants per a la correcta preelaboració d'aliments, així com preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles, assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments. Realitzar pràctiques professionals relacionades amb l'especialitat d'Operacions de cuina en un entorn real de treball.

Promoure el desenvolupament de competències transversals per a dotar a les persones participants dels coneixements necessaris sobre les tècniques, eines i estratègies per a la cerca d'ocupació autònoma i eficient.

### PERFIL I REQUERIMENTS D'ENTRADA

Persones en situació de desocupació i inscrites com a demandants d'ocupació al SOC.  
Persones residents a Barcelona ciutat.

#### A més cal formar part d'algun dels següents grup amb especials dificultats d'inserció laboral:

- Persones aturades de llarga durada (mínim 1 any en situació desocupació)
- Persones majors de 55 anys
- Persones amb discapacitat reconeguda igual o superior al 33%
- Persones Immigrants i/o demandants d'asil
- Minories ètniques i comunitats marginades
- Persones perceptores de Salaris Socials
- Persones en situació de vulnerabilitat acreditada per informe dels Serveis Socials
- Víctimes de violència de gènere o de discriminació
- Persones recluses o exrecluses
- Persones sense llar
- Membres de famílies monoparentals

### OCUPACIONS O LLOCS DE TREBALL RELACIONATS

- Ajudant/a de cuina
- Auxiliar de cuina.
- Empleat/da de petit establiment de restauració.
- Encarregat/a d'economat i celler (hostaleria).

### CONTINGUTS / TEMPORALITZACIÓ DE L'ITINERARI FORMATIU

#### OPERACIONS BÀSIQUES DE CUINA (270 h)

- MF0255\_1: Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària (120 h)
- MF0256\_1: Elaboració culinària bàsica (150 h)

#### MP0014: Mòdul de pràctiques professionals no laborals (80 h)

#### FORMACIÓ TRANSVERSAL (12 h)

- Igualtat d'oportunitats entre dones i homes
- Igualtat de tracte i no discriminació
- Desenvolupament sostenible i cura i respecte al Medi Ambient

#### FORMACIÓ COMPLEMENTÀRIA (45 h)

- Mòdul sociolaboral (5 h)
- Tècniques i estratègies de cerca d'ocupació (10 h)
- Competències clau (5 h)
- Espai d'activació per a l'ocupació (10 h)
- Tecnologia d'informació i comunicació (10 h)
- Intoleràncies alimentàries (5 h)

### SEGUIMENT PERSONALITZAT DURANT TOT L'ITINERARI

DURADA TOTAL ITINERARI FORMATIU **397 hores**

Per a més informació [pasocupacio@barcelonactiva.cat](mailto:pasocupacio@barcelonactiva.cat)

Previsió d'inici: març de 2020