

PROGRAMA PASARELAS HACIA EL EMPLEO Y LA INCLUSIÓN

ITINERARIO AYUDANTE DE COCINA - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

OBJETIVOS GENERALES

Mejorar la empleabilidad e incrementar las posibilidades reales de inserción laboral en el sector a partir de un conjunto de acciones articuladas que se inician con una orientación profesional en función de los requisitos demandados en el sector de la hostelería en general y en las actividades de **Operaciones básicas de cocina** en particular, y en función de las expectativas e intereses profesionales de las personas participantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Formar a las personas participantes para la correcta preelaboración de alimentos, así como preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas, asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. Realizar prácticas profesionales relacionadas con la especialidad de Operaciones de cocina en un entorno real de trabajo.

Promover el desarrollo de competencias transversales para dotar a las personas participantes de los conocimientos necesarios sobre las técnicas, herramientas y estrategias para la búsqueda de empleo autónoma y eficiente.

PERFIL Y REQUISITOS DE ENTRADA

Personas en situación de desocupación e inscritas como demandantes de empleo en el SOC.
Personas residentes en Barcelona ciudad.

Además, es necesario formar parte de alguno de los siguientes grupos con especiales dificultades de inserción laboral:

- Personas en paro de larga duración (mínimo 1 año en situación de desempleo)
- Personas mayores de 55 años
- Personas con discapacidad reconocida igual o superior al 33%
- Personas Inmigrantes y/o demandantes de asilo
- Minorías étnicas y comunidades marginadas
- Personas perceptoras de Salarios Sociales
- Personas en situación de vulnerabilidad acreditada por informe de los Servicios Sociales
- Víctimas de violencia de género o discriminación
- Personas reclusas o exreclusas
- Personas sin hogar
- Miembros de familias monoparentales

OCUPACIONES O PUESTOS DE TRABAJO RELACIONADOS

- Ayudante/a de cocina
- Auxiliar de cocina.
- Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración.
- Encargado/a de economato y bodega (hostelería).

CONTENIDOS / TEMPORALIZACIÓN DEL ITINERARIO FORMATIVO

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (270 h)

- MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios (120 h)
- MF0256_1: Elaboración culinaria básica (150 h)
- MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales (80 h)

FORMACIÓN TRANSVERSAL (12 h)

- Igualdad de oportunidades mujeres y hombres
- Igualdad de trato y no discriminación
- Desarrollo sostenible y cuidado y respeto al medio ambiente

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA (35 h)

- Módulo sociolaboral (5 h)
- Técnicas y estrategias de búsqueda de empleo (10 h)
- Competencias clave (5 h)
- Espacio de activación para el empleo (10 h)
- Intolerancias alimentarias (5 h)

SEGUIMIENTO PERSONALIZADO DURANTE TODO EL ITINERARIO

DURACIÓN TOTAL ITINERARIO FORMATIVO **392 horas**
Para más información pasocupacio@barcelonactiva.cat
Previsión de inicio: 1ª. semana de julio 2019