

CURSOS PER A PERSONES EN ATUR

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya

HOSTALERIA I TURISME RESTAURACIÓ

CUINA

Definir ofertes gastronòmiques senzilles, realitzar l'aprovisionament i controlar consums	70 hores
Preelaboració i conservació de vegetals i bolets	60 hores
Preelaboració i conservació de peixos, crustacis i mol.luscs	60 hores
Preelaboració i conservació de carns, aus i caça	70 hores
Elaboracions bàsiques i plats elementals amb hortalisses, llegums secs...	70 hores
Elaboracions bàsiques i plats elementals amb peixos, crustacis i mol.luscs	60 hores
Elaboracions bàsiques i plats elementals amb carns, aus, cacera	70 hores
Elaboracions bàsiques de rebosteria i postres elementals	40 hores
Cuina creativa o d'autor	30 hores
Cuina espanyola i internacional	80 hores
Decoració i exposició de plats	60 hores

AJUDANT CUINA

Introducció a l'hoteleria i a l'àrea de cuina, manipulació d'aliments i salut laboral	50 hores
Preparacions bàsiques de cuina amb hortalisses, peixos, mariscs, aus, carns i despulles	200 hores
Preparacions bàsiques d'elaboració de sopes, llegums seques, arrossos, pastes i ous	60 hores
Preparacions bàsiques de cuina freda	60 hores
Postres de cuina i preparacions bàsiques de pastisseria i rebosteria	60 hores
Preparacions bàsiques de cuina amb hortalisses, peixos, mariscs, aus, carns i despulles	200 hores
Preparacions bàsiques de cuina amb hortalisses, peixos, mariscs, aus, carns i despulles	200 hores
Preparacions bàsiques de cuina amb hortalisses, peixos, mariscs, aus, carns i despulles	200 hores
Postres de cuina i preparacions bàsiques de pastisseria i rebosteria	60 hores

CAMBRER DE RESTAURANT I BAR

L'hostaleria en l'actualitat, planificació de la seguretat i higiene i legislació en la restauració de Mestre-sala, maïtre	105 hores
La comercialització dels productes/serveis en la restauració de Mestre-sala. Maïtre	45 hores
Els productes/serveis de la restauració, el seu contingut i característiques de Mestre-sala, Maïtre	45 hores
L'organització en els departaments de restauració i el manteniment de les instal·lacions, eines, maquinària i materials de Mestre -sala, Maïtre	70 hores
Els banquets i altres esdeveniments especials de Mestre-sala, maïtre	65 hores
Tècniques de decoració de Mestre-sala, Maïtre	45 hores
El Celler del restaurant i gestió de begudes de Mestre -sala, Maïtre	70 hores
Protocol, atenció al client i preparació de plats davant del client de Mestre-sala, Maïtre	75 hores
La gestió de la qualitat i mediambiental de Mestre-sala, Maïtre	60 hores
Tècniques de direcció de Mestre-sala, Maïtre	45 hores
Gestió economicofinancera en la restauració de Mestre-sala, Maïtre	50 hores

CAMBRER DE RESTAURANT I BAR

L'hostaleria en l'actualitat, planificació de la seguretat i higiene i legislació en la restauració de Mestre-sala, maïtre	105 hores
La comercialització dels productes/serveis en la restauració de Mestre-sala. Maïtre	45 hores
Els productes/serveis de la restauració, el seu contingut i característiques de Mestre-sala, Maïtre	45 hores
L'organització en els departaments de restauració i el manteniment de les instal·lacions, eines, maquinària i materials de Mestre -sala, Maïtre	70 hores
Els banquets i altres esdeveniments especials de Mestre-sala, maïtre	65 hores
Tècniques de decoració de Mestre-sala, Maïtre	45 hores
El Celler del restaurant i gestió de begudes de Mestre -sala, Maïtre	70 hores
Protocol, atenció al client i preparació de plats davant del client de Mestre-sala, Maïtre	75 hores
La gestió de la qualitat i mediambiental de Mestre-sala, Maïtre	60 hores
Tècniques de direcció de Mestre-sala, Maïtre	45 hores
Gestió economicofinancera en la restauració de Mestre-sala, Maïtre	50 hores