

AYUDANTE DE COCINA

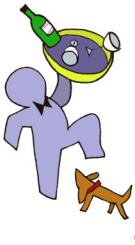
SI LO QUE TE GUSTA ES EL ARTE DE COCINAR...



- Taller ayudante de cocina
- Taller práctico en cocina
- Formación en manipulación de alimentos y alérgenos, sector hostelería
- Prácticas profesionales en empresa

CAMARERO/A DE RESTAURANTE / BAR

O SI TE GUSTA EL MUNDO DE LA HOSTELERÍA PERO CON TRATO DIRECTO CON EL CLIENTE...



- Técnicas de comunicación y habilidades personales para la atención al cliente
- Herramientas de Gestión de Almacenamiento en hostelería y comercio.
- Taller Ayudante de Rte. Bar
- Formación en manipulación de alimentos y alérgenos, sector hostelería
- Taller práctico en restaurante propio
- Prácticas profesionales en empresa



Servicio de
**Atención Diurna de
Inserción Sociolaboral**

CHICAS Y CHICOS DE 14 a 25 AÑOS



Av. Hermanos Maristas 17
(bajo) Valencia - 46013



96 374 04 00 - 601 387 869



www.asociacionperiferia.org



periferia@asociacionperiferia.org



Asociación Periferia Centro
de Día de Menores



Asociación Periferia



PeriferiaAsociación

Curso de formación en Hostelería

AYUDANTE / PINCHE
DE COCINA.

CAMARERA/O DE
RESTAURANTE - BAR.



PRÁCTICAS PROFESIONALES EN EMPRESAS

Se realizarán prácticas profesionales tanto continuas como finalistas:

Las **prácticas continuas** consisten en realizar periodos de practicas y formación cortos en las empresas colaboradoras, con la finalidad de completar esa formación teórico-practica que nos acerque a la realidad de la profesión. Con una duración media de cien horas prolongadas en tres meses.

Una vez alcanzado un nivel adecuado para el mercado laboral, se programarán unas **prácticas finalistas**, donde se pondrán en practica real todos los conocimientos adquiridos. Con una duración media de cuatrocientas horas.

INFÓRMATE y FÓRMATE!!!

TENDRÁS LA OPORTUNIDAD DE DARTE A CONOCER EN LAS EMPRESAS

FORMACIÓN EN HOSTELERÍA

FORMACIÓN CONTINUA

Formación continua significa que puedes incorporarte en el momento en que decidas empezar a formarte y terminar cuando estés preparada profesionalmente, te sientas capacitada o decidas hacerlo.

MATERIAS TRONCALES Y ESPECÍFICAS

Tendrás una serie de materias principales, específicas o propias de cada uno de los módulos del taller, como son cocina y camarero de sala, sobre las que asentar los conocimientos propios de cada materia. Además, nos apoyaremos en materias más específicas y comunes a todos los módulos, ya que son necesarias para desempeñar las diferentes profesiones contenidas en la formación.

En los perfiles laborales demandados actualmente se requiere ser polivalentes, y en esta modalidad de curso puedes amoldar tu preferencia profesional, lo que te permite estar preparada para distintas profesiones que, actualmente, gozan de un gran nivel de demanda en el mercado laboral de nuestra ciudad.

MATERIAS ESPECÍFICAS

- Formación y orientación Laboral.
- Idiomas en Hostelería.
- Actividades para la vida cotidiana
- Formación de manipulador de alimentos y alérgenos.
- Técnicas y habilidades en Atención al Cliente.

MATERIAS TRONCALES

- Taller de Ayudante de Cocina.
- Taller de Camarero/a de restaurante/ bar.

HORARIO DE 8.00 A 14.00 h.

CENTRO DE DÍA PERIFERIA

CALENDARIO 2020-2021

HORARIO	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
8:00 - 8:30 h.	LINGÜA MATEMÁTICAS Ramontxo	Teórica COCINA Marcelo	ORIENTACIÓN LABORAL Sonsoles	OFIMÁTICA Sonsoles	Teórica COCINA Marcelo
8:30 - 9:00 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
9:00 - 9:20 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
9:20 - 10:00 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:00 - 10:30 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
10:30 - 11:00 h.	COCINA Marcelo Ramontxo	COCINA Marcelo Ramontxo	COCINA Marcelo	COCINA Marcelo *Salidas culturales y laborales* Ramontxo	COCINA Marcelo
11:00 - 11:30 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
11:30 - 12:00 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
12:00 - 12:30 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
12:30 - 12:45h	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
12:45 - 13:00 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
13:00 - 13:30 h.	INGLÉS HOSTELERÍA Isa Coloma	CAMARERO RESTAURANTE BAR Joan	LINGÜA MATEMÁTICAS *ASAMBLEA Quincenal Ramontxo	CAMARERO RESTAURANTE BAR Joan	ATENCIÓN AL CLIENTE Ramontxo
13:30 - 14:00 h.	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO	DESCANSO
14:00 - 15:30 h.	Prácticas de Servicio de Comedor por turnos Limpieza Cocina	Prácticas de Servicio de Comedor por turnos Limpieza Cocina	Prácticas de Servicio de Comedor por turnos Limpieza Cocina	Prácticas de Servicio de Comedor por turnos Limpieza Cocina	Prácticas de Servicio de Comedor por turnos Limpieza Cocina

Todos los días se dejará lo más limpio posible el espacio de Cocina.