

FITXA TÈCNICA DEL CURS

Data elaboració: 23/11/2016

Unitat responsable elaboració: U.Formació Pràctica Professional

NOM DE L'ACCIÓ	Programa Joves per l'ocupació Formació professionalitzadora "Auxiliar de cuina i cambrer/a"
DESCRIPCIÓ	Assistir en el servei i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids, executant i aplicant operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments i begudes.
DATES PREVISTES	INICI: gener 2017 FINALITZACIÓ: juny 2017
DURADA	300 HORES LECTIVES
HORARI	A determinar
DESTINATARIS/ÀRIES	Joves desocupats de 16 a 25 anys, i menors de 30 anys en cas de persones amb un grau de discapacitat igual o superior al 33%, demandants d'ocupació i sense l'ESO aprovada i amb el Graduat, que no hagin continuat els estudis post obligatoris i/o tinguin dèficits formatius.
PROGRAMA FORMATIU	<ul style="list-style-type: none"> Aprovisionament, preelaboració i conservació culinària Elaboració culinària bàsica Servei bàsic de restaurant bar Modul de pràctiques Carnet de manipulador/a d'aliments
LLOC DE REALITZACIÓ	IMPO-BADALONA Masia Can Boscà. C/ Nova Cançó, 1 08915 BADALONA
MÉS INFORMACIÓ I PREINSCRIPCIONS	Formalitzar preinscripció en IMPO, presencialment o mitjançant la pàgina web. Consultar la documentació necessària que cal presentar a la sol·licitud.

"Aquest projecte està subvencionat pel Servei d'Ocupació de Catalunya a càrrec de fons provinents dels pressupostos generals de l'Estat."

Curs previst en la programació formativa 2016-2017 pendent d'aprovació. El curs pot no realitzar-se o patir modificacions de calendari.