



Ajuntament de Roses

Promoció Econòmica

BASES QUE REGULEN LA REALITZACIÓ D'UN CURS DE CUINA PER A AJUDANTS DE CUINA

1. Nom del curs

Curs de cuina per ajudants de cuina

2. A qui va dirigit?

A persones que vulguin formar-se per treballar com ajudants/tes de cuina en un restaurant.

3. Requisits

Interès per formar-se com a ajudants/tes de cuina

4. Durada dels cursos i contingut:

20h

Temari:

MÒDUL 1: ADMINISTRAR L'APROVISIONAMENT I CONTROLAR CONSUMS.

1.1 Preparar l'àrea de treball i recollir-lo una vegada realitzat el procés culinari.

- Comprovar que els elements, estris, i equips utilitzats en el procés estan ordenats, nets i desinfectats, així com en funcionament correcte.

1.2 Sol·licitar les mercaderies que resultin necessàries per cobrir les exigències de producció.

- Tenir en compte en la sol·licitud d'aprovisionament les especificacions tècniques acreditatives de les ofertes gastronòmiques, previsions de producció, les existències i els mínims i màxims d'estocs determinats prèviament.
- Realitzar les llistes de comanda d'acord amb les normes establertes i demanar, si és el cas, la supervisió i aprovació del responsable del departament.
- Traslladar el full de sol·licitud de mercaderies al responsable del departament corresponent, mitjançant el procediment establert.

1.3 Efectuar la recepció dels articles sol·licitats.

- Comprovar que les matèries primeres rebudes són les corresponents a la comanda feta anteriorment i que a més compleixen amb: unitats i pesos nets sol·licitats i establerts, nivell de qualitat definit, data de caducitat, embalatge en perfecte estat, temperatura adequada i registres sanitaris.

MÒDUL 2: PREPARAR I PRESENTAR ELABORACIONS BÀSIQUES I PLATS ELEMENTALS.





Ajuntament de Roses

Promoció Econòmica

2.1 Confeccionar elaboracions bàsiques (fons i salses) de múltiples aplicacions que resultin aptes per a la posterior utilització en l'elaboració de preparacions diverses.

- Seleccionar, a partir de la fitxa tècnica, les matèries primeres resultants del desossament/ desespinament de carn i peix, així com les hortalisses i altres ingredients corresponents.
- Preparar les matèries primeres en la forma i mida adequada.
- Emprar els equips i paraments adequats en funció dels diferents procediments culinàries.
- Controlar la confecció de fons foscos, durant la cocció, en temps i intensitat, de manera que el daurat obtingut sigui uniforme.
- Controlar, en la confecció de fons clars, el temps i la intensitat de cocció, escumejant i desgreixant durant la mateixa cocció perquè surtin nets.
- Controlar la confecció de sucs o fons lleugers, de manera que el color, sabor i densitat s'ajustin a les especificacions i normes definides.
- Obtenir en la confecció de les diferents salses el punt just de sabor, color, olor i densitat segons receptes estàndards.
- Aplicar en cada cas el procediment adequat.
- Envasar i sotmetre a conservació els fons i salses segons les seves característiques, per aplicar-los després a les temperatures requerides i utilitzar els equips, recipients i envasos adequats.
- Utilitzar tothora els equips i mitjans energètics establerts per al procés amb la màxima seguretat, evitant accidents, desgastos innecessaris i/o costos.
- Realitzar les tasques de neteja dels estris i equips energètics utilitzats en el procés, amb els productes i mètodes establerts.

2.2 Preparar i presentar d'acord amb la definició del producte i les tècniques bàsiques d'elaboració, preparacions culinàries elementals.

- Seleccionar, a partir de la fitxa tècnica, les matèries primeres necessàries.
- Comprovar el perfecte estat de preelaboració de les matèries primeres.
- Emprar els equips i parament adequats en funció dels diferents procediments culinàries.
- Aplicar els diferents procediments de cocció, rostit, fregit, bresat, gratinat, saltejat, ets., en funció del tipus de producte.
- Controlar temps, temperatura i equips per aconseguir el punt de textura, sabor, color i altres característiques pròpies de cada una de les preparacions culinàries.
- Aplicar els fons, salses o guarnicions adequats al tipus de plat.
- Presentar les preparacions culinàries elementals d'acord amb les normes establertes.
- Utilitzar tothora els equips i mitjans energètica establerts per al procés amb la màxima seguretat, per evitar accidents, desgastos innecessaris i/o costos.
- Realitzar les tasques de neteja dels estris i equips energètics utilitzats en el procés, amb els productes i mètodes establerts.

5. Horari i lloc dels cursos:

Dies: de dilluns a divendres del 26 d'abril al 7 de maig de 2010

Horari: de 17.00 a 19.00 hores.





Ajuntament de Roses

Promoció Econòmica

Lloc: CEIP Els Grecs. c/ Bernat Desclot (Urb. Grec II), 12 de Roses
Places: 12 (mínim 6 places per realitzar el curs)

6. Taxa:

Taxa: 80€

Persones desocupades inscrites com a demandants d'ocupació a l'Oficina de Treball de la Generalitat (OTG): 50€

Places limitades. Estricte ordre d'inscripció.

7. Per inscriure's:

Lloc: SAC Servei Atenció al Ciutadà de l'Ajuntament de Roses (Pl/ Catalunya,12)
Període inscripció: del 7 al 21 d'abril de 2010
Horari: de dilluns a divendres de 9 a 14 hores
Procediment: Caldrà fer la inscripció a les oficines del SAC en el termini establert.

En cas de persones desocupades inscrites com a demandants d'ocupació, caldrà portar el full de "demanda d'ocupació" de l'Oficina de Treball de la Generalitat, en el moment de la inscripció.

8. Pagament:

Un cop feta la inscripció al SAC s'haurà d'efectuar el pagament en el termini establert en el moment de fer la inscripció. Si no es fa el pagament en el termini corresponent es perdrà la plaça. Es comprovarà d'ofici.

