



**Curso de Operaciones
Básicas de Cocina**
(300 horas)



Curso de Operaciones Básicas de Cocina

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología on line. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

¿Qué es un certificado de profesionalidad?

Un certificado de profesionalidad acredita **que una persona** posee los conocimientos, habilidades y destrezas necesarias para el desarrollo de una actividad laboral de manera oficial, o sea, certifica que se está cualificado.

Por esto, un Certificado de profesionalidad, supone, sin lugar a dudas, **incrementar sustancialmente tu currículum profesional**, ya que es un título reconocido y valorado en el mercado laboral, teniendo carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Vértice Institute imparte formación con **contenidos adaptados 100% a los certificados de profesionalidad**. El título recibido puede ser presentado para su convalidación posteriormente por la Administración Laboral competente a través de procedimientos que evalúan y acreditan las competencias profesionales adquiridas por vías no formales que convocan la diferentes Comunidades Autónomas.

Nivel de cualificación

1

Objetivos

- Adquirir los conocimientos necesarios para preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Programa

MF1: APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS

UF1: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

UF2: Aprovisionamiento de materias primas en cocina

1. El departamento de cocina
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina
3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina
4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

UF3: Preelaboración y conservación culinarias

1. Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina
2. Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina
3. Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina
4. Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes en cocina
5. Participación en la mejora de la calidad

MF2: ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA

UF1: Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

UF2: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones
2. Realización de elaboraciones elementales de cocina
3. Participación en la mejora de la calidad

UF3: Elaboración de platos combinados y aperitivos

1. Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos
2. Participación en la mejora de la calidad

Observaciones

Próxima Convocatoria 20 de Julio

Metodología

El sistema de aprendizaje del curso on-line, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, que cuentan con la experiencia profesional y formación requerida en el certificado de profesionalidad, conforman el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad el objetivo marcado.

A través del Campus Vértice, se facilita el aprendizaje del contenido del curso, y permite la interrelación con otros alumnos, así como el contacto on-line con el tutor, participación en los foros de debate, acceso al contenido de la biblioteca, y muchas más posibilidades.

Campus Vértice

El campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

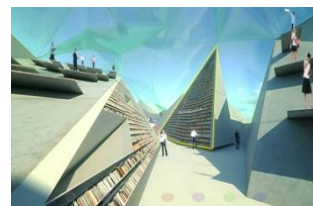
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

Precio

El precio del curso es **400 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **seis mensualidades**, y **5% de descuento por pronto pago**.

Duración

300 horas

Diploma acreditativo

Contenidos adaptados al certificado de profesionalidad Operaciones básicas de cocina

Salidas profesionales

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

Además, podrás acceder a Empleo Vértice, Agencia de colocación online, autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social a través del Servicio Público de Empleo Estatal, en la que podrás crear tu perfil profesional y optar a las ofertas de empleo que se adapten a tu cualificación.

Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid
C/ Magallanes, 1.

Málaga
C/ Hilera, 14.

Tlf: 902 904 600
Fax: 902 510 044

info@verticeinstitute.com
verticeinstitute.com