



# CURSO PRÁCTICO AYUDANTE DE COCINA

## CURSO GRATUITO

Curso dirigido a personas desempleadas de Riba-roja de Túria.

**Nº Plazas:** 15.

**Duración:** 80 horas.

### Calendario:

Del 2 de noviembre al 3 de diciembre de 2015.

### Horario:

Lunes a jueves de 9:30h. a 13:30h.

### Lugar de impartición:

Salón Lourdes II

### Preinscripciones:

Agencia de Desarrollo Local  
C/Eusebio Benedito, 30  
Tel: 96 277 92 96  
Correo: [adl@ribarroja.es](mailto:adl@ribarroja.es)



Desde la nueva Concejalía de Fomento Económico, Empleo y Comercio queremos programar cursos que se adapten a las necesidades actuales de las empresas de Riba-roja, con el objetivo de rentabilizar los recursos económicos y que la formación que se imparta tenga la finalidad de cualificar a las personas desempleadas del municipio y de esta manera lograr su inserción laboral.

## CONTENIDOS:

**U.D. 1: INTRODUCCIÓN A LA COCINA**

**U.D. 2: TERMINOLOGÍA**

**U.D. 3-1: MATERIAS PRIMAS I**

**U.D. 3-2: MATERIAS PRIMAS II**

**U.D. 4-1: PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS (CORTES)**

**U.D. 4-2: PREELABORACIÓN DE MATERIAS PRIMAS (CORTES)**

**U.D. 5: MÉTODOS Y TÉCNICAS DE COCINADO**

**U.D. 6: ECONOMATO**

**U.D. 7: ELABORACIÓN BÁSICA DE MÚLTIPLES APLICACIONES**

**U.D. 8: LAS SALSAS**

**U.D. 9-1: ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES I**

**U.D. 9-2: ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES II**

**U.D. 10: GUARNICIONES**



# CURS PRÁCTIC AJUDANT DE CUINA

## CURS GRATUÏT

Curs dirigit a persones desocupades de Riba-roja de Túria.

**Núm. De places:** 15.

**Duració:** 80 hores.

### Calendari:

Del 2 de novembre al 3 de desembre de 2015.

### Horari:

Dilluns a dijous de 9:30h. a 13:30h.

### Lloc de impartició:

Salón Lourdes II

### Preinscripcions:

Agencia de Desenvolupament Local  
C/Eusebio Benedito, 30  
Tel: 96 277 92 96  
Correu: [adl@ribarroja.es](mailto:adl@ribarroja.es)



Des de la nova Regidoria de Foment Econòmic, Ocupació i Comerç volem programar cursos que s'adapten a les necessitats actuals de les empreses de Riba-roja, amb l'objectiu de rendibilitzar els recursos econòmics i que la formació que s'impartisca tinga la finalitat de qualificar les persones desocupades del municipi i d'esta manera aconseguir la seua inserció laboral.

## CONTINGUTS:

**U.D. 1: INTRODUCCIÓ A LA CUINA**

**U.D. 2: TERMINOLOGIA**

**U.D. 3-1: MATÈRIES PRIMERES I**

**U.D. 3-2: MATÈRIES PRIMERES II**

**U.D. 4-1: PREELABORACIÓ DE MATÈRIES PRIMERES (TALLS)**

**U.D. 4-2: PREELABORACIÓ DE MATÈRIES PRIMERES (TALLS)**

**U.D. 5: MÈTODES I TÈCNIQUES DE CUINAT**

**U.D. 6: ECONOMAT**

**U.D. 7: ELABORACIÓ BÀSICA DE MÚLTIPLES APLICACIONS**

**U.D. 8: LES SALSES**

**U.D. 9-1: ELABORACIONS CULINÀRIES ELEMENTALS I**

**U.D. 9-2: ELABORACIONS CULINÀRIES ELEMENTALS II**

**U.D. 10: GUARNICIONS**