



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Preparación e elaboración de menús nos comedores escolares públicos I

GRUPO: Cursos Autonómico

ÁREA: Consellería de Educación, Ciencia, Universidades e Formación Profesional

CUALIFICACIÓN:	ASISTENCIA	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	24
ADMINISTRACIÓN:	AU LO UN ES CI XU	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2006
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	XERAL	EDICIÓNS:	1

RESPONSABLE: []

2. DESCRICIÓNS

DESCRIPCIÓN CURSO

Adquirir as técnicas básicas utilizadas na cociña profesional para unha maior calidade do servizo de comedor nos centros escolares públicos. Realizar pratos sinxelos para a posterior elaboración de menús completos tendo presente as características dos destinatarios.

DESTINATARIOS

Traballadores/as que ocupen postos de oficial 1º de cociña, oficial 2º de cociña ou axudantes de cociña nos centros docentes dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.

PROGRAMA

Elaboración de fondos básicos de cociña. Mollos quentes e fríos. Cremas. Ensaladas e gornicións a base de hortalizas. Peixes. Carnes.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Terá preferencia o persoal que ocupe postos de oficial 1º de cociña e oficial 2º de cociña; o persoal fixo sobre o temporal; antigüidade na Administración e, de ser o caso, en función das necesidades dos centros.

3. DATOS EDICIÓNS

AU06CAL001PO

LOCALIDADE: PONTEVEDRA **INICIO / FIN:** 25/09/2006 a 28/09/2006

NUM. PRAZAS: 15 **ESTADO:** NORMAL **DATA EXAME:**

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE