



## 1. DATOS DA ACTIVIDADE

**NOME:** Preparación e elaboración de menús nos comedores escolares públicos II.

**GRUPO:** Cursos Autonómico

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

<b>CUALIFICACIÓN:</b>	ASISTENCIA	<b>PLAN:</b>	F. FINALISTAS	<b>HORAS:</b>	16
<b>ADMINISTRACIÓN:</b>	AUTONÓMICA	<b>ESTADO:</b>	CONVOCADO	<b>ANO:</b>	2006
<b>MOD.IMPARTICIÓN:</b>	PRESENCIAL	<b>TIPOLOXÍA:</b>	XERAL	<b>EDICIÓNS:</b>	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/as destinatarios/as. Elaborar sobremesas sinxelas.

### 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

Pasta italiana, masas salgadas. Sobremesas e repostaría.

### 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

### AU06CAM001PO

**LOCALIDADE:** PONTEVEDRA **INICIO / FIN:** 05/06/2006 a 07/06/2006

**NUM. PRAZAS:** 15 **ESTADO:** NORMAL - (DIPLOMAS EM.) **DATA EXAME:**

### DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE