



1. DATOS DA ACTIVIDADE

NOME: Básico sobre a cociña nos comedores escolares públicos

GRUPO: Cursos Autonómico

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

CUALIFICACIÓN:	ASISTENCIA	PLAN:	F. FINALISTAS	HORAS:	20
ADMINISTRACIÓN:	AUTONÓMICA	ESTADO:	CONVOCADO	ANO:	2006
MOD.IMPARTICIÓN:	PRESENCIAL	TIPOLOXÍA:	XERAL	EDICIÓNS:	1

RESPONSABLE: []

2. DESCRICIÓNS

DESCRIPCIÓN CURSO

Adquirir os coñecementos necesarios para montar unha mesa dependendo das necesidades do menú nun comedor escolar. Realizar correctamente o servizo dun menú con rapidez e seguridade nun comedor escolar. Coñecer os procesos de preelaboración dos alimentos. Realizar os procesos de limpeza e hixiene de cociña e comedor, ademais, dos seus útiles e mobiliario.

DESTINATARIOS

Traballadores/as que ocupen postos de axudantes de cociña, camareiro/a limpador/a, oficial 1º de cociña, oficial 2º de cociña e en xeral todo o persoal que ocupe postos de traballo da categoría 1ª do grupo V nos centros docentes dependentes da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria.

PROGRAMA

Montaxe de mesas. Servizo a comensais e recollida. Preelaboración de hortalizas e ensaladas. Preelaboración de peixes. Preelaboración de carnes. Hixiene do proceso de recollida.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Terá preferencia o persoal que ocupe postos de axudantes de cociña e de camareiros/as limpadores/as; o persoal fixo sobre o temporal; antigüidade na Administración e, de ser o caso, en función das necesidades dos centros.

3. DATOS EDICIÓNS

AU06CAN001PO

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

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

DOCENTES NOMEADOS

NON HAI INFORMACIÓN DISPOÑIBLE