



Formación

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803



Sobre nosotros

Grupo Aromas se origina a partir de la unión de profesionales del sector de la hostelería y del sector alimentario.

En 2018 con el proyecto Aromas de Cocina, damos a conocer un nuevo concepto de aprendizaje y formación con actividades adaptadas a cualquier necesidad. Creando un punto de encuentro entre profesionales y particulares para dar visibilidad de productos, mejorar técnicas y ayudar al crecimiento de los diferentes establecimientos y negocios con los que trabajamos.

Centramos nuestro trabajo en la formación y el asesoramiento de negocios partiendo de la base de nuestra experiencia.

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803



La importancia de la Formación Laboral

La Formación Ocupacional no es parte integrante del Sistema Educativo Reglado, sino un instrumento que facilita la incorporación y permanencia de los trabajadores en el mundo laboral, así como su movilidad ocupacional, posibilitando su cualificación, reconversión y perfeccionamiento en función de las perspectivas que ofrece dicho mercado.

En este proyecto, vamos a exponer las formulas correctas para incrementar la productividad de los trabajadores, aumentar su motivación y generar mayor confianza a la hora de acceder a un puesto de trabajo.

Con nuestro plan de formación, conseguimos ofrecer una formación de calidad en la que los alumnos tienen una mayor posibilidad de encontrar un alto porcentaje de empleabilidad una vez finalizados los estudios.

El objetivo es formar a futuros trabajadores, reduciendo la tasa de desempleo y profesionalizando sectores fundamentales para el crecimiento económico.

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803



PROPUESTA



AYUDANTE DE COCINA

Pozo Chico, 12. Valdemoro
aromasdecocina@gmx.es
911 827 114 / 626 530 803



Antecedentes

Un 45,8% de las empresas de hostelería y ocio tuvieron problemas para encontrar trabajadores en el último año. Esta es una de las conclusiones que se desprende del estudio “El nuevo paradigma del mercado laboral”, elaborado por Turijobs el pasado mes de octubre, en el que se pone de relieve la problemática real que vive el sector hostelero para captar talento.

Objetivo y Alcance

formar a profesionales “excelentes”, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

Objetivos

Objetivos del curso

Objetivos generales

Capacitar a las personas para el desempeño de las funciones de profesionales, con la finalidad de aumentar sus posibilidades de inserción laboral en el ámbito de la hostelería.

Ayudar a la formación de futuros profesionales y mejorar la empleabilidad de las personas participantes, para que aporten un valor diferencial por su capacitación, a través de unos contenidos adaptados a la actividad del sector.

Objetivos del curso

Objetivos específicos

- Seleccionar y determinar las variables de uso de maquinaria, útiles y herramientas, reconociendo y aplicando sus principios de funcionamiento para poner a punto el lugar de trabajo.
- Analizar las diferentes técnicas culinarias, reconociendo las posibles estrategias de aplicación, para ejecutar las elaboraciones culinarias.
- Analizar las técnicas de servicio de las elaboraciones, relacionándolas con la satisfacción del cliente, para prestar un servicio de calidad.
- Identificar las normas de calidad y seguridad alimentaria y de prevención de riesgos laborales y ambientales, reconociendo los factores de riesgo y parámetros de calidad asociados a la producción culinaria, para aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Identificar materias primas con sus propiedades y condiciones idóneas de conservación, para recepcionarlas, almacenarlas y distribuirlas.
- Analizar y seleccionar métodos y equipos de conservación valorando su adecuación a las características de los géneros o de las elaboraciones culinarias para ejecutar los procesos de envasado y/o conservación.
- Valorar las actividades de trabajo en un proceso productivo, identificando su aportación al proceso global para conseguir los objetivos de la producción.

Programa

Los cursos se desarrollarán de forma presencial con una combinación de contenidos teóricos y prácticos con una duración total será de 60 horas: 60 teóricas teórico-prácticas más una cantidad de prácticas en empresas determinadas por la fundación contratante en sus empresas colaboradoras completando así la formación.

El periodo teórico se cumplimentará con formación practica en sesiones de 6 horas diarias en horario a determinar en un periodo de 10 días.

El periodo de prácticas no laborales se llevará a cabo en las empresas colaboradoras y en horario y periodo determinado por las mismas en conjunto con la empresa contratante de la formación. Con un seguimiento y apoyo por parte de Grupo Formaromas para ayudar a los participantes a conseguir una formación y un seguimiento lo más completo posible para su desarrollo profesional y su salida al mercado laboral.

Programa

Módulos del curso Ayudante de Cocina para Colectividades

1. FUNCIONES Y TAREAS DEL AYUDANTE DE COCINA
2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA
3. MATERIAL Y EQUIPAMIENTOS
4. HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
5. SEGURIDAD LABORAL EN COCINA
6. GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL EN COCINA
7. MATERIAS PRIMAS
8. ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES
9. SISTEMAS Y MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN
10. ORDENES DE SERVICIO Y PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO
11. TÉCNICAS CULINARIAS
12. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN
13. TÉCNICAS ELEMENTALES DE PREELABORACIÓN
14. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA
15. DESARROLLO DE SERVICIOS EN COCINA

Metodología

Sesiones Teóricas

Las sesiones teóricas se desarrollarán en “aula polivalente”. Esta aula estará equipada con pizarra y cañón proyector.

El equipo de formadores encargados de estas sesiones, son personas cualificadas, con amplia experiencia en impartir los contenidos referidos.

La persona docente utilizará como apoyo a sus explicaciones diverso material audiovisual: presentaciones power point o similar, y vídeos relacionados con el contenido a impartir.

Con el objetivo de facilitar la comprensión de los temas a tratar, afianzar los contenidos, y fomentar la participación de los participantes en el aula, las explicaciones teóricas del docente se complementarán con ejercicios, casos prácticos y dinámicas de aula que se realizarán de manera grupal para potenciar así el trabajo en equipo como capacidad necesaria para el trabajo.

El modelo de impartición, se ejecuta de manera participativa y activa. Para ello, el profesor planteará cuestiones directas relacionadas con el tema a tratar para generar reflexión, participación y debate entre el alumnado. De este modo, se obtiene retroalimentación sobre la marcha del proceso de aprendizaje.

Metodología

Sesiones Prácticas

Estarán a cargo de un formador especialista en la ejecución de tareas y coordinación de equipos gracias a la experiencia laboral en el sector de la hostelería, restauración, alimentación y colectividades y con experiencia formativa contrastada en empresas del sector.

Para un correcto seguimiento y control de la actividad, los alumnos se dividirán en grupos de trabajo de 3-5 personas.

Para el correcto seguimiento de la práctica y posterior ejecución de la tarea, el docente realizará una explicación demostrativa de la tarea a ejecutar.

Posteriormente, los alumnos replicarán la tarea, de forma rotativa, para que todos los participantes del grupo puedan realizar y avanzar en la actividad de manera paralela. De esta manera, los participantes irán, a través de la aplicación de los conocimientos teóricos impartidos, adquiriendo destrezas en el manejo de herramientas y maquinaria para la preparación de alimentos.

En todo momento, los participantes estarán guiados y asesorados en su ejecución por la persona docente que irá corrigiendo prácticas inadecuadas y resolviendo dudas, lográndose así un mayor aprovechamiento de la formación.

Criterios de Evaluación

Se evaluará de manera individual a cada uno de los asistentes al curso, según los tres parámetros de profesionalidad que se exigen en el sector de la hostelería.

Conocimientos

Para evaluar los conocimientos adquiridos a lo largo del plan de formación, se realizarán pruebas tipo test al final de cada uno de los módulos de la formación. Esta prueba se les pasará a todos los asistentes con el objetivo de valorar sus conocimientos al final de cada uno de los módulos. De esta manera sabremos el nivel de conocimientos al final de la formación del grupo. Las pruebas nos permitirán comprobar la evolución de conocimientos conseguidos por cada asistente gracias al plan formativo.

Actitudes

A lo largo del curso, la persona docente irá comprobando las distintas actitudes de cada uno de los asistentes. Al finalizar el plan de formación, el formador rellenará una plantilla evaluando de 0 a 10 cada una de las siguientes actitudes por asistente: Interés; Motivación en las actividades; Iniciativa y participación; Asistencia y puntualidad; Capacidad de trabajo en equipo; Orientación comercial.

Criterios de Evaluación

Habilidades

A lo largo de las sesiones prácticas el formador irá comprobando la destreza y el desempeño en las actividades de los asistentes. El formador utilizará una plantilla donde se evaluará de 0 a 10 cada una de las siguientes habilidades:

- Identifica y reconoce el equipamiento y herramientas.
- Destreza en el manejo de herramientas.
- Realiza correctamente las técnicas profesionales.
- Identifica correctamente las técnicas profesionales.
- Identifica correctamente los contaminantes de los alimentos y la forma de prevenirlos.
- Aplicación de las medidas higiénicas y mantenimiento de hábitos higiénicos.
- Identifica los riesgos para la salud del trabajador en el ambiente profesional.
- Correcta asistencia.

Resultados

Al finalizar la formación el alumno será capaz de:

- Participar en las labores profesionales correspondientes, entendiendo y sabiendo aplicar de forma ágil y eficaz las técnicas adecuadas a la designación de tareas.
- Manipular los alimentos conforme a la normativa higiénico-sanitaria, entendiendo y aplicando los planes de higiene que dictan los sistemas de autocontrol (APPCC). Además, será capaz de garantizar el control de alérgenos en todas las fases de actividad de la cocina.
- Aplicar las normas de seguridad laboral que garanticen modelos y entornos de trabajo seguros.
- Conocer la repercusión sobre el medioambiente que tiene la actividad de cocina así como la forma de minimizarla.