

Certificado de profesionalidad
Nivel 1

Operaciones básicas de cocina

350 horas

**NOVEDAD
CURSO
2024-25**

FORMACIÓN EN EL CENTRO DE EDUCACIÓN DE PERSONAS ADULTAS DE ZAFRA
CON ESTANCIAS FORMATIVAS EN EMPRESAS HOSTELERAS



924 029 900



cepa.antoniomachado@educarex.es



Servicio Extremeño
Público de Empleo



REQUISITOS DE ACCESO

a) Cumplir **18 años**, como mínimo, antes del 31 de diciembre de 2024 o **tener 16 años y estar fuera del sistema educativo**.

b) No es necesario tener estudios reglados.

¿CUÁNDO ME PUEDO MATRICULAR?

El periodo de matrícula es el siguiente: **17 junio-1 julio**

El periodo de matrícula extraordinario se extenderá hasta: **31 de octubre (hasta agotar cupo)**

¿CUÁNDO EMPIEZAN LAS CLASES?

Las clases comenzarán **a principios del mes de octubre.**

¿CUÁNTO DURA EL CURSO?

El curso **durará aproximadamente 4 meses**. Serán 270 horas de formación en el centro educativo y 80 horas de prácticas en empresas. (350 horas en total)

¿QUÉ VOY A ESTUDIAR?

Las materias de este certificado son las siguientes:

- Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración
- Aprovisionamiento de materias primas en cocina
- Preelaboración y conservación culinarias
- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria
- Elaboración de platos combinados y aperitivos
- Prácticas profesionales no laborales

¿PUEDO SOLICITAR UNA BECA?

Puedes solicitar una **beca de transporte** para sufragar gastos de desplazamiento al centro tanto en el periodo de formación como en el de prácticas.

CEPA ANTONIO MACHADO

Centro de Educación Permanente para Personas Adultas



C/ Perú, s/n Zafra (Badajoz)

EDUCACIÓN PÚBLICA Y GRATUITA



www.cepamachado.es



924 029 900



cepa.antoniomachado@educarex.es