

## 1. ITINERARIO DE COCINA REPOSTERÍA (98/2.022/RJ/0002 21/001).

### Duración: 2 años.

Total horas lectivas: **1.460 horas. 15 alumnos/as.**

Integrado por las siguientes acciones formativas:

#### PRIMER AÑO

Horario del curso 2022-23: **De 9:00 a 14:30 horas.**

#### Nº 1: (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas). Nivel 1.

Comienzo: 3 de octubre de 2022.

Finalización: 26 de enero de 2023. Incluye prácticas profesionales no laborales en empresas.

**Nota:** Para acceder a la acción formativa n.º 2, hay que haber superado esta acción formativa o disponer de graduado en E.S.O. o similar.

#### Nº 2: (MF0306) ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA (120 horas). Nivel 2.

Comienzo: 6 de febrero de 2023.

Finalización: 9 de marzo de 2023.

#### Nº 3: (MF0710) PRODUCTOS DE REPOSTERÍA (180 horas). Nivel 2.

Comienzo: 20 de marzo de 2023.

Finalización: 11 de mayo de 2023.

#### SEGUNDO AÑO

Horario del curso 2023-24: **De 9:00 a 14:30 horas** los días sin apertura de aula-restaurante.

Los días de apertura de aula-restaurante el horario será de **9:00 a 16:00 horas.**

#### Nº 4: (HOTR0408) COCINA (810 horas). Nivel 2.

Comienzo: 18 de septiembre de 2023.

Finalización: 6 de junio de 2024. Incluye prácticas profesionales no laborales en empresas.

## PRESENTACIÓN DE SOLICITUDES Y DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR (Rellenar sólo UNA por itinerario).

La documentación a presentar es la siguiente:

### Fotocopia del DNI o NIE

### Informe de Vida Laboral

### Informe Completo de inscripción en el SAE

### Demanda de alta en el SAE

**Nota:** En la solicitud podrás autorizar la consulta de tus datos en el Sistema de Intermediación Laboral del Servicio Andaluz de Empleo y Registro de Titulaciones de la Junta de Andalucía. En ese caso, NO será necesaria presentar documentación alguna.

#### Solicitudes disponibles en:

<https://www.juntadeandalucia.es/empleoformacionytrabajoautonomo/oficinavirtualFPE/ov-fpe/#!/welcome>

#### Plazo de presentación:

**Del 3 de mayo al 21 de junio de 2022**

## REQUISITOS DE ACCESO

Personas inscritas como demandantes de empleo no ocupadas en el Servicio Andaluz de Empleo, a la fecha de presentación de las solicitudes de participación y al inicio de la acción formativa.

Para certificados de profesionalidad de nivel 1:

No se exigirá requisito académico ni profesional alguno.

Para acceder a la acción formativa de nivel 2 hay que haber superado la acciones formativas de nivel 1 o disponer de graduado en E.S.O. o similar.



## 2. ITINERARIO DE BAR RESTAURANTE (98/2022/RJ/0003 21/001)

### Duración: 1 año.

Total horas lectivas: **870 horas. 15 alumnos/as.**

Horario del curso 2022-23: **De 9:00 a 14:30 horas.**

Integrado por las siguientes acciones formativas:

#### Nº 1: (HOTR0208) OPERACIONES BÁSICAS DE BAR RESTAURANTE (290 horas). Nivel 1.

Comienzo: 3 de octubre de 2022.

Finalización: 22 de diciembre de 2022. Incluye prácticas profesionales no laborales en empresas.

**Nota:** Para acceder a la acción formativa n.º 2, hay que haber superado esta acción formativa o disponer de graduado en E.S.O. o similar.

#### Nº 2: (HOTR0608) SERVICIOS DE RESTAURANTE (580 horas). Nivel 2.

Comienzo: 16 de enero de 2023.

Finalización: 29 de junio de 2023. Incluye prácticas profesionales no laborales en empresas.



### PRINCIPALES FECHAS A TENER EN CUENTA

- Fin plazo de solicitudes: **21 /06 / 2022**
- Entrevistas: **18-21 /07 / 2022**
- Listado provisional admitidos/as: **24/ 06/ 2022**  
Existe un plazo de alegaciones de 10 días hábiles, desde la publicación de los listados provisionales de admitidos/as.
- Lista definitiva de admitidos/as: **15/07/ 2022**
- Lista de candidatos/as: **26/07/ 2022**

### PUBLICACIÓN DE ALUMNOS/AS ADMITIDOS/AS

- Tablón de anuncios de la Escuela de Hostelería de Islantilla.
- Tablón de anuncios de la Delegación Territorial de Empleo, Formación, Trabajo Autónomo, Transformación Económica, Industria, Conocimiento y Universidades.
- Oficina Virtual de Formación Profesional para el Empleo.
- Portal WEB del Servicio Andaluz de Empleo.

Con la publicación de la lista provisional y definitiva de selección/baremación se considera efectuada la correspondiente notificación de las personas interesadas.

**Recuerda que en la Escuela de Hostelería de Islantilla estamos a tu disposición para ayudarte en todo lo necesario.**

#### Escuela de Hostelería de Islantilla

Avda. de Islantilla, s/n. 21449 Lepe, Huelva.

**Teléfono:** 959 646 010

**Email:** [escueladehosteleria.hu.sae@juntadeandalucia.es](mailto:escueladehosteleria.hu.sae@juntadeandalucia.es)

**HORARIO ATENCIÓN AL PÚBLICO:** 9:00h. a 14:00h.

## CURSOS ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ISLANTILLA

CURSO  
2022-2024

Dirigidos a personas  
desempeadas



Itinerario formativo de **Cocina Repostería**



Itinerario formativo de **Bar Restaurante**



**Junta de Andalucía**

Consejería de Empleo, Formación  
y Trabajo Autónomo

Servicio Andaluz de Empleo