

## Itinerario de “Ayudante de cocina” Nivel 1

### ¿Cuál es su objetivo?

Capacitar a los/as participantes en el mismo para desarrollar una actividad profesional especializada en preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

### ¿Quiénes pueden participar?

Las personas desempleadas inscritas como demandante de empleo en el Servicio Andaluz de Empleo, entre ellas:

- Personas desempleados/as de larga duración
- Jóvenes menores de 30 años no atendidos en el POEJ
- Personas mayores de 55 años
- Personas con discapacidad
- Personas inmigrantes
- Personas pertenecientes a minorías o a comunidades marginadas
- Víctimas de violencia de género.
- Otros colectivos desfavorecidos como: participantes que viven en hogares compuestos de un único adulto con hijos a su cargo; personas sin hogar o afectadas por la exclusión en materia de vivienda; víctimas de violencia de género; víctimas de discriminación por origen racial o étnico, orientación sexual e identidad de género; solicitantes de asilo; personas con problemas de adicción; personas reclusas y ex reclusas; perceptoras de rentas mínimas o salarios sociales; personas con fracaso o abandono escolar;
- Otras personas en situación de vulnerabilidad acreditada por un informe de los Servicios Sociales.

### ¿Cómo se desarrolla?

El itinerario ha tenido una **duración de 4 meses** (08/04/2019-16/07/2019) y una carga lectiva de **390 horas**, resultado de la combinación de formación especializada, prácticas profesionales no laborales y formación transversal y complementaria para la mejora de la empleabilidad, con el siguiente desglose:

- **Formación específica:** 200 horas
- **Prácticas profesionales:** 120 horas
- **Formación transversal:** 30 horas

Igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres (10 horas)  
Igualdad de trato y no discriminación (10 horas)  
Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medio ambiente (10 horas)

- **Formación complementaria:** 40 horas

Orientación profesional (25 horas)  
Nuevas tecnologías de la información y comunicación (TIC) (15 horas)

### ¿Qué horario tiene?

Horario de tarde (6h/día)

***¿En qué podría trabajar si hago este itinerario?***

Ayudante de cocina

Auxiliar de cocina.

Empleado/a de pequeño establecimiento de restauración.

Encargado/a de economato y bodega (hostelería).