



Quedan poco más dos semanas para que termine la segunda edición del Curso de Operaciones Básicas de Cocina, que arrancó el pasado 31 de agosto.

Los alumnos participantes en el curso, que se está desarrollando en Casa Gurbindo Etxea, aspiran a obtener el **Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina Nivel I** (que permite el desarrollo de la actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería). Para ello, se encuentran inmersos en el módulo formativo titulado **Elaboración culinaria básica**

En este mes, los alumnos han aprendido la **aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración**, sobre la realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria, así como sobre la elaboración de platos combinados y aperitivos.

Además, complementan esta formación dos talleres, cada uno de cuatro horas, versando sobre

el **entrenamiento en competencias para la empleabilidad**, con temas como **técnicas de gestión del tiempo para ser más eficaz**, **automotivación**, **técnicas de comunicación** , etc.

En unas dos semanas y media, los alumnos terminarán el curso, que ha avanzado muy satisfactoriamente y con gran ilusión por parte de los participantes, y que actualmente se encuentran aprendiendo todo lo necesario sobre la aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, sobre la realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistencia en la elaboración culinaria, así como a elaborar platos combinados y aperitivos, mostrando **receptividad y espíritu de cooperación**.



En lo que resta de curso, el alumnado participante aprenderá –entre otras cosas- a realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos; identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de platos combinados y aperitivos sencillos; técnicas sencillas de regeneración, elaboración y presentación; métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación, etc. Todo ello, **participando activamente en la mejora de la calidad** durante todo el proceso.

Este curso está cofinanciado por el Servicio Navarro de Empleo y Ministerio de Empleo y Seguridad. Además, las plazas dirigidas a jóvenes inscritos en sistema de garantía

juvenil están cofinanciadas a una tasa aproximada del 92% por el Fondo Social Europeo y por la iniciativa de empleo juvenil de la Unión Europea, en el marco del programa operativo de empleo juvenil.