



*De los 20 alumnos, 12 han aprobado los dos módulos formativos y realizarán las horas de prácticas durante los próximos meses en diferentes restaurantes de Navarra que han firmado un convenio de colaboración con Fundagro.*

El pasado 18 de noviembre finalizó el curso de “Operaciones básicas de cocina” organizado por Fundagro y 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 estuvieron 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.

La parte formativa del curso, de 270 horas, se ha desarrollado desde el 31 de agosto hasta el 18 de noviembre, y ahora las 12 personas que han aprobado podrán realizar 80 horas de prácticas en los restaurantes que han firmado un convenio de colaboración. Cuando hayan superado todos los módulos formativos y realicen el módulo de formación práctica en los centros de trabajo se les expedirá el correspondiente Certificado de Profesionalidad de Operaciones básicas de cocina Nivel I.

Durante estas últimas semanas del curso se ha terminado el segundo módulo formativo, con la parte dedicada a la elaboración de platos combinados y aperitivos. Dentro de esta parte, aparte

de la elaboración propiamente dicha, han mejorado la calidad mediante actividades de prevención y control de los insumos y procesos para trabar de evitar resultados defectuosos.

También se han llevado a cabo alguna de las clases de “valor añadido” que faltaban de impartir: el segundo taller de entrenamiento en competencias para la empleabilidad y la sesión informativa profesional. Ambas clases aportan un extra a los alumnos ya que les instruyen sobre técnicas de gestión del tiempo, empatía, preparación para abordar procesos de selección, pasos para crear una empresa, ideas de negocio...

Para finalizar el curso, se ha realizado una prueba final que ha englobado cada una de las tres partes del módulo final y ha consistido en un examen teórico para evaluar los conocimientos y la elaboración de una receta para evaluar habilidades. En la parte práctica cada alumno, de forma individual, creó un plato con un ingrediente principal, empleando distintos tipos de elaboraciones básicas de cocina, con el tratamiento adecuado en relación a la materia prima empleada y tipo de servicio, respetando las técnicas de emplatado y describiendo posteriormente los procedimientos necesarios para realizar su trabajo.