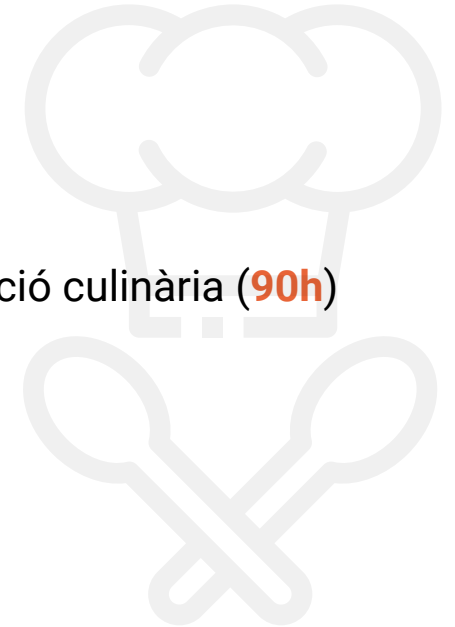




MÒDULS FORMATIUS QUE COMPONEN EL CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT *



- Aprovisionament de matèries primeres en cuina (30h)
- Preelaboració i conservació culinàries (60h)
- Aplicació de normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració (30h)
- Realitzar elaboracions bàsiques i elementals de cuina i assistiren l'elaboració culinària (90h)
- Elaboració de plats combinats i aperitius (60h)
- Formació complementària (40h)
- Formació complementària competències personals (36h)
- Mòdul de pràctiques professionals no laborals (80h)

