

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

Alumnes del curs unknown
Alumnes del curs

Finalitza el primer curs de cuina que permetrà l'obtenció d'un certificat de professionalitat

Dijous 11 d'abril de 2013

Un total de 15 alumnes finalitzen un curs de cuina de 820 hores realitzat a l'espai de cuina del Safareigs

La Unitat d'Ocupació i Formació de l'Àrea de Promoció Econòmica i Innovació de l'Ajuntament ha realitzat per primera vegada un curs de formació ocupacional en l'especialitat de cuina homologat amb el certificat de professionalitat. Un total de 15 alumnes (un 75% del total) han finalitzat amb èxit aquesta acció formativa i, per tant, obtindran aquesta titulació que expedeix el Servei Català d'Ocupació.

El certificat de professionalitat és un document oficial que acredita a qui l'obté que és competent professionalment per a desenvolupar una activitat laboral d'acord amb les exigències de la producció i l'ocupació. El títol té validesa a tot el territori espanyol (ajuda a la mobilitat laboral dins l'àmbit europeu) i permet la convalidació parcial amb estudis de formació professional del sistema educatiu reglat, de la mateixa especialitat, tot oferint les mateixes avantatges en el moment de la contractació.

El curs realitzat, que ha constatat d'un total de 820 hores, es divideix en 14 mòduls, que s'han realitzat en dos períodes diferenciats: 500 hores les van realitzar entre desembre 2011 i maig de 2012 i 320 hores entre desembre 2012 i abril de 2013. La proposta formativa s'ha dut a terme a l'espai de cuina dels Safareigs de la Baixada de Palau.

Dels 20 alumnes que varen iniciar aquest itinerari formatiu, 4 es van inserir laboralment abans d'iniciar el segon període, i els 16 restants van continuar amb la formació essent 15 els que han obtingut el Certificat de professionalitat. D'aquests, de moment ja n'hi ha 4 que estant treballant en el sector de l'hoteleria.

Inici d'una nova edició del curs de cuina

D'altra banda, 20 alumnes més van iniciar el passat mes de març la segona edició dels curss per a l'obtenció del certificat de professionalitat en l'especialitat de cuiner/a.

Aquesta proposta, que s'imparteix també als Safareigs de la Baixada de Palau, consta en una primera part de 500 hores de formació dividida en nou mòduls formatius: seguretat, higiene i protecció ambiental (60 h), preelaboració i

conservació de vegetals i bolets (60 h), elaboració bàsica d'hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous (70 h), preelaboració i conservació de peixos i crustacis (60 h), elaboració bàsica de plats elementals de peixos i crustacis (60 h), preelaboració i conservació de carns, aus i caça (70 h), elaboració bàsica de plats elementals de carns, aus i caça (70 h), elaboració bàsica de rebosteria i postres (40 h) i formació complementària (10 h).

La Unitat d'Ocupació i Formació té previst poder finalitzar aquest curs, corresponent a la segona promoció d'alumnes amb certificat de professionalitat de cuiner/a, durant l'últim trimestre d'enguany.

Aquest curs 2012-2013, la unitat d'ocupació i formació de l'Àrea de Promoció Econòmica i Innovació de l'Ajuntament de Castellar oferirà en total 820 hores de formació ocupacional en l'especialitat de cuiner/a adreçada a persones en situació d'atur. El Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) en finança íntegrament el cost amb un total de 69.090 euros.

- [Avís legal](#)
- [Sobre el web](#)
- [Accessibilitat](#)
- [Mapa web](#)

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40