

CURS SET-DES CURS DES-MAR

Generalitat de Catalunya
Servei d'Ocupació de Catalunya

▶ CURS 1: 21/09/09 al 01/12/09

▶ CURS 2: 03/12/09 al 08/03/10

UNIÓ EUROPEA
Fons Social Europeu 

CURSOS GRATUÏTS

Preparacions bàsiques de cuina amb hortalisses, peixos, mariscs, aus, carns i despulles (200h)

DESTINAT A PERSONES EN ATUR I TREBALLADORS EN ACTIU

- BORSA DE TREBALL PRÒPIA
- CENTRE ESPECIALITZAT: INMILLORABLES INSTAL·LACIONS
- CERTIFICATS DE PROFESSIONALITAT PEL DEPARTAMENT DE TREBALL
- **CONTINGUT FORMATIU DEL CURS**
 - Continguts pràctics:
Hortalisses, bolets, peixos, mol·luscos, crustacis, aus, carns i despulles
 - Continguts Teòrics:
Hortalisses
Bolets i fongs
Peixos
Crustacis i mol·luscos
Aus
Conill i llebre
Carns
Despulles
 - Forns i altres preparacions
 - Salses
 - Elements de lligam
 - Guarnició
 - Condiments, espècies i plantes aromàtiques
 - Oli, mantega i altres greixos
 - Terminologia

HORARI CLASSES: Dilluns a Dijous de 15.00h a 20.30h

CETT

PER INFORMACIÓ

☎ 93.504.04.25
de 09.00 a 14.00h

*HORARI INSCRIPCIONS SECRETARIA

12.00h a 19.00h

*DOCUMENTACIÓ A PRESENTAR

Fotocòpia del DNI /
NIE

- Full de registre a
l'OTG

*LLOC

ESCOLA D'HOTELERIA I
TURISME CETT
Av. Can Marçet, 36-38
080035 Barcelona
L3 Metro <Mundet>
Sortida 4 Ronda de
Dalt
Bus: 10-27-60-73-76

PLACES LIMITADES