



OBJETIVO

Desarrollar las competencias necesarias para de forma autónoma desarrollar labores básicas de cocina, pastelería y repostería, técnicas de servicio, preparado y presentado de alimentos, operaciones de catering, elaboración de recetas fáciles así como la adquisición de las habilidades sociales, personales y laborales requeridas para el desempeño de la actividad laboral.

DESTINATARIOS

Personas mayores de 18 años con certificado de discapacidad (psíquica y/o intelectual) con un nivel de desarrollo psicomotriz óptimo para la realización de tareas mecánicas y de coordinación con probabilidad de inserción laboral.

Número de alumnos: mínimo 5 máximo 10.

CALENDARIO

Comienzo Octubre 2017.

Lunes y Miércoles o Martes y Jueves de 16:00 a 17:30 o de 17:30 a 19:00.

110 h de teoría más 50 h de práctica en Apsuria.

Existe la posibilidad de realizar prácticas en empresas.

LUGAR

FUNDACIÓN APSURIA

Calle de Anabel Segura, 12, 28108 Alcobendas, Madrid

CONTACTO

Juan Miguel/Nuria/Joaquín

E-mail: formacion@apsuria.org

Web: <https://www.apsuria.org/>

Teléfono: 916622498

COSTE

60 euros por curso en concepto de matrícula.