



Técnico Operativo en Cocina



Técnico Operativo en Cocina (TOC)

TÍTULO PRIVADO EXPEDIDO POR LA EHACC

Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro de La Coruña perteneciente a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de La Coruña

Turnos (a elegir)

Mañanas: de 09:00 a 13:00 horas (Plazas limitadas)

Tardes: de 16:00 a 20:00 horas (Plazas limitadas)

Duración

Un total de dos años (2300 horas) impartidos en dos cursos escolares.

Primer curso: *Un total de 8 meses presenciales en el centro de estudios y 3 meses de prácticas en centros de trabajo. De octubre de 2018 a agosto de 2019 (ambos incluidos).*

Segundo curso: *Un total de 8 meses presenciales en el centro de estudios y 3 meses de prácticas en centros de trabajo. De octubre de 2019 a agosto de 2020 (ambos incluidos).*

Objetivos

Debido a la diversificación de contenidos tanto teóricos como prácticos, el curso va dirigido a aquellas personas con y sin experiencia en el sector que deseen ampliar o adquirir los conocimientos necesarios para poder desempeñar con éxito una profesión con grandes perspectivas de futuro.

Requisitos mínimos

- *Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o de un nivel académico superior.*
- *Estar en posesión de un título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.*



¿Qué voy a aprender en el TOC?

A través de nuestro programa formativo aprenderás cómo se organiza una **cocina profesional**. Prepararás y presentarás elaboraciones culinarias y platos de cocina regional, internacional y creativa. Conocerás cómo manipular con rigor todo tipo de alimentos. Confeccionarás ofertas gastronómicas y obtendrás los conocimientos necesarios para **gestionar una empresa de restauración**.

Así son nuestras clases

Todas las clases son **presenciales** y teórico-prácticas, impartidas por profesores especializados en la materia. Continuo apoyo al aprendizaje mediante tutorías que responderán a los requerimientos del alumno.

Una plataforma virtual hará que el proceso de aprendizaje sea más eficaz interaccionando en la misma tanto alumnos como profesores.

Editamos nuestro propio material de estudios.

Nuestra formación se basa en la metodología de "**evaluación continua**" que detectará necesidades del alumno de una manera más rápida y efectiva integrándolo en todo momento en el proceso y diseñando planes específicos que ayuden al alumno a conseguir la evaluación positiva.

Al término de las clases presenciales en la EHACC, un **módulo práctico** permitirá al alumno desarrollar todos sus conocimientos en empresas del sector.

¿Salidas profesionales?

- Director de Cocina / Jefe de Producción en cocina / Segundo Jefe de Cocina
- Jefe de Operaciones de Catering / Jefe de Partida / Cocinero
- Encargado de Economato y Bodega

Contamos con una propia de empleo con un rango de más de 1200 empresas asociadas.

Tarifas para el Curso Escolar 2018-2020

- 250 € en concepto de reserva de plaza y gastos de matrícula cada uno de los dos años.

- 11 plazos de 250 € cada uno de los dos años.

Existe la posibilidad de pagar el curso completo (2750 €). En este caso, no se cobraría el importe de la reserva de plaza y gastos de matrícula.

Al inicio de cada curso se le proporcionará al alumno la siguiente relación de material sin coste añadido:

- Gorro
- 2 Chaquetillas corporativas
- Pantalón
- Delantal francés
- Maletín de cuchillos
- Cuchillo cebollero
- Puntilla de cocina
- Pen Drive
- Apuntes del Curso



CONTENIDOS

TOC 1

MÓDULOS PRIMER AÑO

- OFERTAS GASTRONÓMICAS
- PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
- ÁULA PRÁCTICA
- TÉCNICAS CULINARIAS I
- ADMINISTRACIÓN DE PYMES HOSTELERAS
- GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS I
- INGLÉS PARA HOSTELERÍA I
- STAGE DE PRÁCTICAS

TOC 2

MÓDULOS SEGUNDO AÑO

- PANADERÍA Y REPOSTERÍA
- TÉCNICAS BÁSICAS DE SERVICIO EN SALA
- AULA PRÁCTICA
- TÉCNICAS CULINARIAS II
- PROYECTO EMPRESARIAL
- GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS II
- INGLÉS PARA HOSTELERÍA II
- STAGE DE PRÁCTICAS



Foto

MATRÍCULA CURSO 2018/2019

DATOS DEL ALUMNO:

Nombre: Apellidos:
NIF/NIE: N° Seguridad Social:
Teléfono: Móvil: E-mail: (obligatorio)
Sexo: V M Fecha de nacimiento:

DIRECCIÓN:

Dirección:
Localidad: CP: Provincia:

DATOS DEL CURSO:

T.O.C. (1): T.O.C. (2):

Horario : MAÑANA TARDE:

Lugar de Impartición: Los cursos se impartirán según el contenido del mismo en nuestras instalaciones de la C/ Félix Acevedo, 5, 21, 23 bajo de A Coruña.

NIVEL DE ESTUDIOS:

Sin estudios FPII
 Estudios primarios Diplomatura/Licenciatura
 ESO Grado o Superior
 FPI
 BUP / COU / Bachillerato

Experiencia previa en hostelería

Si
 No
Observaciones:

OBSERVACIONES:

El abajo firmante, se compromete al pago de 250€ (sin derecho a devolución) correspondientes a la formalización de matrícula para el curso académico 2018/2019. Asimismo se compromete al pago de 2750 € en concepto de enseñanza que se podrá abonar en un solo pago o en 11 mensualidades de 250€ cada una. El impago de alguna de las mensualidades supone la anulación automática de los derechos a examen y expedición de DIPLOMA o CERTIFICADOS que acrediten la formación impartida, independientemente de las acciones legales que se reserve la empresa para el cobro de los recibos impagados y acepta en este acto la normas de régimen interno del Centro que se adjuntan a esta inscripción.

Firma del alumno / padre / tutor

D.N.I.:

CLAUSULA DE INFORMACIÓN DE PROTECCIÓN DE DATOS

Los datos personales recogidos en este certificado pasarán a formar parte de un fichero automatizado titularidad de la entidad organizadora del plan de formación y serán tratados por esta, de acuerdo con la legislación vigente en materia de protección de datos personales, con la finalidad de llevar a cabo la acción formativa.

Los datos personales podrán ser comunicados a terceros sin el consentimiento del titular de los mismos, siempre que esta comunicación responda a una necesidad para el desarrollo, cumplimiento y control de la acción formativa y se limite a esta finalidad, tal y como se establece en el Art. 11.1 de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. Para ejercitar los derechos de acceso, impugnación, rectificación, cancelación y oposición de sus datos, deberán dirigirse a la entidad organizadora y cumplimentar los formularios dispuestos al efecto.

CUMPLIMIENTO DE LA LEY ORGÁNICA DE PROTECCIÓN DE DATOS

Consentimiento expreso para el tratamiento de datos de carácter personal

Don / Doña _____, con DNI
número _____ y domicilio a efectos de notificación en

En cumplimiento de lo establecido en el Reglamento General de Protección de Datos (2016/679), del 25 de mayo de 2016, de Protección de Datos de Carácter Personal, y siguiendo las recomendaciones e instrucciones emitidas por la Agencia Española de Protección de Datos, le COMUNICAMOS:

- Los datos de carácter personal que usted nos facilite serán tratados por la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA DE A CORUÑA y a la ESCUELA DE HOSTELERIA ÁLVARO CUNQUEIRO.
- Sólo serán solicitados aquellos datos estrictamente necesarios para prestar adecuadamente los servicios de FORMACIÓN, contratados por su parte, así como cualquier otro tipo de asesoramiento solicitado.
- Mediante la firma del presente documento usted da su consentimiento expreso para que la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA DE A CORUÑA y a la ESCUELA DE HOSTELERIA ÁLVARO CUNQUEIRO pueda utilizar con este fin concreto los datos facilitados por usted.
- Nos comprometemos a tratar de forma confidencial los datos de carácter personal facilitados y a no comunicar o ceder dicha información a terceros, adoptando las medidas de seguridad que establece la normativa sobre protección de datos.
- El interesado tiene derecho a acceder a sus datos personales, así como a solicitar la rectificación de los datos inexactos o, en su caso, a solicitar su supresión cuando, entre otros motivos, los datos ya no sean necesarios para los fines detallados en el segundo punto.
- Puede consultar la información adicional y detallada sobre Protección de Datos en nuestra web en el siguiente enlace:

<http://asociacionhosteleria.org/2017/07/06/politica-de-privacidad-2/>

En A Coruña, a ____ de _____ de 20__

Firmado: _____

CONSENTIMIENTO DE CESIÓN DE DERECHOS DE IMAGEN

Así mismo, DECLARO:

Que autorizo y consiento expresamente a la ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS DE HOSTELERIA DE A CORUÑA y a la ESCUELA DE HOSTELERIA ÁLVARO CUNQUEIRO a utilizar mi imagen personal en las actividades propias de sus funciones, mediante la publicación de los siguientes medios:

- Página web de la A.P.E.H.C. y Escuela, y en revista o publicaciones.
- Montajes multimedia (CD o DVD con fotos, películas, etc.) para repartir al alumnado o difundir en eventos.
- Documentos informativos de la actividad del centro, como cartas de servicios, trípticos informativos, carteles promocionales de actividades.
- Informes, documentos o solicitudes destinados a otras administraciones públicas.

De conformidad con lo establecido en el artículo 5.1 de la Ley Orgánica 15/1999 de Protección de Datos de Carácter Personal, declaro conocer los siguientes derechos que expresamente y previamente me han informado:

- *Que las imágenes tomadas serán incorporadas a un fichero cuya custodia corresponde a la A.P.E.H.C. y Escuela Álvaro Cunqueiro, que podrá tratar las mismas y hacer uso de ellas en los términos fijados en este documento.*
- *Que la NO AUTORIZACIÓN expresada anteriormente será tenida en cuenta por la A.P.E.H.C. y Escuela Álvaro Cunqueiro, a efectos de evitar en lo posible la toma de imágenes del alumno, o en su caso a distorsionar sus rasgos diferenciadores cuando en la foto concurra su imagen con las de otros alumnos que sí hayan autorizado, en los términos aquí previstos, al uso, tratamiento y cesión de su imagen.*
- *Que en cualquier momento puedo acceder a las imágenes a fin de ejercer mis derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, mediante escrito dirigido a la Asociación o Escuela.*

Lo que firmo a los efectos oportunos en el lugar y fecha indicados en el encabezado.

En A Coruña, a ____ de _____ de 20__

Firmado: _____