

be COOK

KITCHEN • ENGLISH • MANAGEMENT

by... E-1



LA EVOLUCIÓN ES CAMBIO.
MADURAR ES CRECIMIENTO Y ADAPTACIÓN;
UN CAMINO QUE RECORREMOS EN EL PRESENTE PARA
AFRONTAR EL FUTURO MÁS PREPARADOS.

EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA ÁLVARO CUNQUEIRO
CREEMOS EN TI
CREEMOS EN UNA FORMACIÓN GLOBAL
EN LA QUE LA COCINA INTERNACIONAL MARIDE CON LA
GESTIÓN Y CON EL INGLÉS COMO REFERENCIA

FORMACIÓN DE DOS AÑOS
INICIO 15 DE OCTUBRE

Curso BeCOOK (Kitchen + English + Management)

TÍTULO PRIVADO EXPEDIDO POR LA EHACC

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

Turno:

Mañanas: de 08:00 a 13:00 horas + Restaurante (Plazas limitadas).
De Lunes a Viernes.

Duración

Un total de dos años impartidos en dos cursos escolares.

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

Segundo curso: Un total de 8 meses presenciales en el centro de estudios y 3 meses de stage en centros de trabajo. De octubre de 2020 a agosto de 2021 (ambos incluidos).

Objetivos

En un mundo cada vez más globalizado, en la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro formamos a los profesionales del futuro desde 3 ópticas diferentes (Cocina - Inglés - Gestión) para alcanzar unos altos estándares y capacidades en cada uno de nuestros alumnos.

10 años de experiencia nos avalan.

Requisitos deseables

- Se realizará una prueba de inglés para determinar el nivel de cada alumno.
- Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o nivel académico superior.
- Título de Técnico o de Técnico Auxiliar o equivalente a efectos académicos.

¿Qué voy a aprender?

- **Cocina:** Aprenderás cocina internacional y confección de ofertas gastronómicas, sin olvidar las bases tradicionales. Desde el primer día; con clases totalmente prácticas. Es la única forma de alcanzar la excelencia.
- **Gestión:** Sabrás cómo llevar una empresa de restauración. Quizá estés pensando ser tu propio jefe. Pues aquí te damos las armas para hacerlo. Emprendedores, bienvenidos.
- **Inglés:** Dominar este idioma ha pasado de ser una necesidad; es una obligación. Ya sea para entendernos con extranjeros, diversificar clientes o trabajar en otro país.

Así son nuestras clases

Todas las clases son presenciales e impartidas por profesores especializados en la materia. Creemos en una formación en que, además de las materias, el alumno cuente con tutorías que respondan a sus necesidades a lo largo del curso..

De lunes a jueves: 1 hora de gestión + 1 hora de inglés + 3 horas de cocina

Viernes: 4 horas de teoría

Al término de las clases presenciales en la Escuela de Hostelería Álvaro Cunqueiro (8 meses), un stage práctico de 3 meses que 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
- F&B Manager (Responsable de alimentos y bebidas)

Contamos con una bolsa de empleo propia 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 y entrega de todo el material que cada alumno necesitará a lo largo de cada curso.

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

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

be COOK

CONTENIDOS BECOOK 1

✓ **MÓDULOS DE PRIMER AÑO**

Ofertas gastronómicas

Inglés para Hostelería I

Gestión de F&B y administración de PYMES

Preelaboración y conservación de alimentos

Técnicas culinarias

Stage de prácticas.

CONTENIDOS BECOOK 2

✓ **MÓDULOS DE SEGUNDO AÑO**

Aula Práctica (Taller de cocina)

Proyecto empresarial

Inglés para Hostelería II

Técnicas de servicio en sala

Stage de prácticas



MATRÍCULA CURSO BECOOK 2019/2020

Foto

DATOS DEL ALUMNO:

Nombre: Apellidos:
NIF/NIE: Nº Seguridad Social:
Teléfono: Móvil: E-mail: (obligatorio)
Sexo: V M Fecha de nacimiento:

DIRECCIÓN:

Dirección:
Localidad: CP: Provincia:

DATOS DEL CURSO:

BECOOK (1): **BECOOK (2):**

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.