6.3. ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA (240 horas) Importe máximo a subvencionar 40.000 €

6.4. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (290 horas). Importe máximo a subvencionar 55.000 €

6.5 SERVICIOS DE RESTAURANTE (580 horas). Importe máximo a subvencionar 85.000€

6.6. SERVICIOS AVANZADOS DE RESTAURANTE Y BAR (380 horas). Importe máximo a subvencionar 55.000 €

El importe global de las 6 subvenciones a aprobar no superará la cantidad de 396.000 € establecidos en el artículo 2 de esta Convocatoria.

Artículo 7. Requisitos de los proyectos.

De acuerdo con el artículo 7 de las Bases Reguladoras se procede a indicar los requisitos de los proyectos/operaciones.

A. Acciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: **Cocina**. Duración mínima 1.400 horas, se proceden a detallar tres operaciones diferenciadas:

7.A.1. ***OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA. Duración Total 350 horas*** con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15.

Nivel 1 iniciación. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0108. Consta de los siguientes módulos:

EH26001 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (350 horas)

- MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. (120 horas)
- MF0256_1: Elaboración culinaria básica. (150 horas)
- MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas) *

*En este módulo se incluirá formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género, utilizando los contenidos de referencia “FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género”.

7.A.2. ***COCINA. Duración Total 810 horas*** con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. N.º mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel 1 iniciación. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0408. Consta de los siguientes módulos:

EH26002 COCINA (810 horas).

- MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas) *
- MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. (70 horas)
- MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos. (190 horas)
- MF0261_2: Técnicas culinarias. (240 horas)
- MF0262_2: Productos culinarios. (170 horas)
- MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales. (80 horas) (en empresas externas)

*En este módulo se incluirá formación transversal sobre sensibilización ambiental e igualdad de género, utilizando los contenidos de referencia “FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género”.

– OBTENCIÓN DE CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS EN MF0711_2

7.A.3. ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA. Duración Total 240 horas con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Nivel 2 cualificación.

EH26003 ELABORACIÓN CULINARIA AVANZADA (240 horas)

- FCOO03 Inserción laboral, sensibilización medioambiental y en la igualdad de género (10 horas)
- Elaboración culinaria avanzada (30 horas)
- MF1051_2 inglés profesional para servicios de restaurante (80 horas)
- Módulo avanzado de prácticas profesionales de elaboración culinaria avanzada. (120 horas) (en empresas externas

B. Acciones/operaciones de la Rama Profesional de Turismo y Hostelería, Área profesional: Hostelería, especialidad: Servicio de Restaurante y Bar. Duración mínima 1.250 horas, se proceden a detallar tres operaciones diferenciadas:

7.B.1. OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR. Duración Total 290 horas con módulos teórico-prácticos y prácticas profesionales no laborales. Nº mínimo de alumnos desempleados: 15. Ajustado a los contenidos mínimos del temario del certificado de profesionalidad con código HOTR0208. Consta de los siguientes módulos:

CVE verificable en https://bomemelilla.es