

Hoy finaliza el Certificado de Profesionalidad de Operaciones Básicas de Cocina impartido por la docente Mar Ramos. El objetivo del certificado es que los alumnos aprendan a preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. Los puestos que pueden ocupar son ayudante de cocina, auxiliar de cocina, empleado de pequeño establecimiento de restauración, encargado de economato y bodega...

Puedes consultar fotografías en los siguientes enlaces:

[Fotografías 1](#) y [fotografías 2](#)