

Ajuntament de Castellar del Vallès

Actualitat

[La cuina](#) Image not found or type unknown

La cuina

L'Àrea de Promoció Econòmica oferirà aquest curs 820 hores de formació ocupacional en l'especialitat de cuina

Dimecres 16 de gener de 2013

L'Àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Castellar oferirà aquest curs 2012-2013 820 hores de formació ocupacional adreçada a persones en situació d'atur. El Servei d'Ocupació de Catalunya (SOC) va resoldre el passat 12 de desembre l'atorgament d'una subvenció a l'Ajuntament de 69.000 euros, que permetrà finançar íntegrament la realització de dos cursos en l'especialitat de cuina.

El primer d'aquests cursos, que va començar el 18 de desembre de 2012, es porta a terme fins a finals del mes de març a l'Espai de Cuina dels Safareigs de la Baixada de Palau i té una durada de 320 hores. Consta de cinc mòduls que inclouen els següents continguts: ofertes gastronòmiques senzilles i sistema de provisionament (70 hores), cuina creativa i d'autor (30 hores), cuina espanyola i internacional (80 hores), decoració i exposició de plats (60 hores) i, finalment, pràctiques professionals no laborals (80 hores).

Aquesta oferta formativa, que porten a terme 16 alumnes, complementa la de 500 hores que els mateixos alumnes van realitzar el curs 2011-2012. La finalització d'aquests dos cursos els permetrà obtenir el Certificat de Professionalitat de cuiner/a. Cal assenyalar que quatre alumnes més, que van cursar la primera part de la proposta el curs passat, es van inserir laboralment.

D'altra banda, el mes de març marcarà l'inici del segon curs de cuina que s'oferirà a l'Espai de Cuina dels Safareigs de la Baixada de Palau i que constarà de 500 hores de formació. En aquest cas, la proposta consta de nou mòduls formatius: seguretat, higiene i protecció ambiental (60 h), preelaboració i conservació de vegetals i bolets (60 h), elaboració bàsica d'hortalisses, llegums secs, pastes, arrossos i ous (70 h), preelaboració i conservació de peixos i crustacis (60 h), elaboració bàsica de plats elementals de peixos i crustacis (60 h), preelaboració i conservació de carns, aus i caça (70 h), elaboració bàsica de plats elementals de carns, aus i caça (70 h), elaboració bàsica de rebosteria i postres (40 h) i formació complementària (10 h).

La Regidoria de Promoció Econòmica, que ha rebut 200 sol·licituds per realitzar aquest curs de 20 places, ha anunciat que el 22 i el 24 de gener durà a terme diverses sessions formatives sobre el contingut del curs i de selecció dels alumnes.

El regidor de Promoció Econòmica, Joan Creus, ha explicat que, per a aquest curs 2012-2013, **"l'Ajuntament ha rebut del SOC un 51% menys de subvencions per a formació ocupacional que el curs anterior, en què l'import concedit va ser de**

141.000 euros". A més, ha afegit Creus, **"les hores de formació s'han reduït de 1.310 a 820, i s'han denegat els cursos d'aplicacions informàtiques de gestió, de creació de pàgines web i de soldadura que havíem sol·licitat"**.

Tot i això, l'Ajuntament va oferir durant el primer trimestre del curs 2012-2013 dos cursos de soldadura **"que es van finançar amb fons municipals"**, ha apuntat el regidor.

- [Safareigs de la Baixada de Palau](#)
C. de la Baixada del Palau, 1

Ajuntament de Castellar del Vallès · Passeig Tolrà, 1 | 08211 Castellar del Vallès |
Tel. 93 714 40 40