



**EUROINNOVA FORMACION**  
INTERNATIONAL BUSINESS SCHOOL

## *Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores*

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

**Titulación certificada por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

# *Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)*

**Duración:** 190 horas

**Precio:** 199 € \*

**Modalidad:** Online

\* Materiales didácticos, titulación y gastos de envío incluidos.



Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

## Descripción

El curso de Ayudante de Cocina en Colectividades tiene como objetivo formar a profesionales, capaces de trabajar eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

## Euroinnova Business School

Euroinnova Business School, es una escuela de negocios avalada por 5 universidades y múltiples instituciones a nivel internacional. En el siguiente enlace puede ver los

**cursos Homologados**

Además Euroinnova cuenta con más de 10.000

**cursos online**

Puede matricularse hoy con un 10% de descuento, si se matricula online en el siguiente enlace:



Al formar parte de Euroinnova podrás disponer de los siguientes servicios totalmente gratis, además de pasar a formar parte de una escuela de negocios con un porcentaje de satisfacción de más del 95%, auditada por agencias externas, además de contar con el apoyo de las principales entidades formativas a nivel internacional.



Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)**

## *A quién va dirigido*

Este curso está dirigido a todas aquellas personas que se dedican al mundo de la restauración, más concretamente a la cocina y que pretendan obtener conocimientos relacionados con las funciones del ayudante de cocina. A cualquier persona interesada en adquirir los conocimientos propios de este sector.

## *Objetivos*

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetro que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de regeneración y preelaboración de diferentes alimentos; y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de alimentos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

## *Para que te prepara*

El siguiente curso le prepara para formarse como ayudante de cocina trabajando eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene.

## *Salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en establecimientos del subsector de restauración.

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

## Titulación

Doble Titulación Expedida por EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL y Avalada por la Escuela Superior de Cualificaciones Profesionales



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

TITULACIÓN EXPEDIDA POR  
EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL  
CENTRO DE ESTUDIOS DE POSTGRADO

**CUALIFICA2**



Titulación Avalada Para El  
Desarrollo De Las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova Formación vía correo postal, la titulación que acredita el haber con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la institución que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



### EUROINNOVA FORMACION

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación

EXPIDE EL PRESENTE TÍTULO PROPIO

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación EUROINNOVA en la convocatoria de 2014  
Y para que surtan los efectos pertinentes queda registrado con Número de Expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a 23 de Abril de 2014

La dirección General

Ei/La interesado/a

Sello



INTERNATIONAL COMMISSION ON DISTANCE EDUCATION  
Con Estatuto Consultivo Consejo Superior de Ciencias Económicas y Sociales de la UNESCO (plan. Resolución 60/8)

## Forma de financiación

- Contrarrembolso.
- Transferencia.
- Tarjeta de crédito.
- PayPal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Llama gratis al 900831200 e informate de los pagos a plazos sin intereses que hay disponibles

## Metodología

Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios. Además recibirá los materiales didácticos que incluye el curso para poder consultarlos en cualquier momento y conservarlos una vez finalizado el mismo. La metodología a seguir es ir avanzando a lo largo del itinerario de aprendizaje online, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a deberá completar todos los ejercicios propuestos en el curso. La titulación será remitida al alumno/a por correo una vez se haya comprobado que ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

## *Materiales didácticos*



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Ayudante de Cocina Vol. 1'
- Manual teórico 'Ayudante de Cocina Vol. 2'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

## Profesorado y servicio de tutorías

Nuestro centro tiene su sede en el "Centro de Empresas Granada", un moderno complejo empresarial situado en uno de los centros de negocios con mayor proyección de Andalucía Oriental. Contamos con una extensa plan profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional.

Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- Por e-mail: El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- Por teléfono: Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.



Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

Llama gratis : 900 831 200



+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

### *Plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de 6 meses para la finalización del curso, a contar desde la fecha de recepción de las mate del mismo.

Si una vez cumplido el plazo no se han cumplido los objetivos mínimos exigidos (entrega de ejercicios y evaluaciones correspondientes), el alumno podrá solicitar una prórroga con causa justificada de 3 meses.

### *Bolsa de empleo*

El alumno tendrá la posibilidad de incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas, participando así en los distintos procesos de selección y empleo gestionados por más de 2000 empresas y organismos públicos colaboradores, en todo el territorio nacional.

Agencia de colocación autorizada N° 9900000169

### *Club de alumnos*

Servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

### *Revista digital*

El alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

## Programa formativo

# MÓDULO 1. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Principales materias primas vegetales
2. Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
3. Hortalizas de invernadero y babys.
4. Brotes y germinados.
5. La “cuarta gama”.
6. Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
7. Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
2. Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
3. Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
4. Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
5. Preelaboración de setas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS.

1. Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.
2. La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
3. Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
4. Conservación al vacío.
5. Encurtidos.

## **MÓDULO 2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local
2. Instalaciones frigoríficas y otras
3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
4. Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS**

1. Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
2. Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
3. La acuicultura y sus principales productos.
4. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
5. Especies más apreciadas.
6. Distintos cortes en función de su cocinado.
7. Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
8. Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
9. Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
10. Las algas y su utilización.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Definición.
2. Clases de técnicas y procesos.
3. Identificación de equipos asociados.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
5. Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE PESCADOS CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes.

2. Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
3. Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie.
4. Otras operaciones propias de la preelaboración.
5. Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

1. Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
2. La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
3. Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
4. La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
5. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

### **MÓDULO 3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS**

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MATERIAS PRIMAS**

1. Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.
2. Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
3. Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores.
4. Características.
5. Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
6. Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
7. Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
8. Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
9. Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.
10. Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.
11. Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)

12.Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.

13.Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGENERACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- 2.Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica:  
Cortes resultantes
- 3.Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.
- 4.Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
- 5.Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
- 6.Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

- 1.Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
- 2.La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- 3.Otros tipos de conservación:
- 4.La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

## PROGRAMA DE BECAS PARA MASTER

Euroinnova cuenta con un programa de **becas de master** para ayudarte a decidir tu futuro, puedes entrar y solicitarla, Euroinnova cuenta con más de 2000 **master online** que puedes consultar y solicitar tu beca.

Haz clic para conocer nuestro catálogo de **cursos online**

Terminos relacionados:

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores



www.euroinnova.edu.es

Llama gratis : 900 831 200

**+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales**

**Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)**

Adaptación de dietas, Agua, Alimentos, Almacenamiento, Ayudante de Dietista, Calidad, Centro de Dietética y Nutrición, Colectividades, Colegios, Comedores, Control, costes, Culinarios, Dieta Equilibrada, Dietética, Dietética y nutrición, Dietoterapia, Elaboración de Dietas, Emergencia, energía, equipos, Externo, Gastronómicas, Géneros, Gestión, Higiene, Hospitales, instalaciones, Limpieza, Manipulador, Necesidades Nutricionales, Nutrición, Nutrición Humana, Plan Alimenticio, Prácticas, Productos, Recepción, Responsable de Dietética y Nutrición, Seguridad, Sencillas, sistemas, Tabla composición, Técnico de Nutrición, Tecnologías, Valor energético alimentos

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**

+ de 100.000 alumnos formados con el 99% de satisfacción, consulta opiniones reales

Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

## FICHA DE MATRICULACIÓN

Para efectuar su matrícula sólo tiene que hacernos llegar esta ficha con sus datos personales vía email a [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com).

POSTGRADO EN QUE DESEA MATRICULARSE: : .....

.....

Nombre: .....

Apellidos:.....

DNI/ID/Pasaporte:.....

Domicilio envío: .....

..... CP:.....

Localidad:.....

Provincia:..... País:.....

Teléfono:..... E-mail:.....

Horario de entrega (Mañana o tarde).....

Forma de pago .....

Observaciones:.....

Una vez recibidos los datos personales, uno de nuestros asesores pedagógicos contactará con usted para concretar la matrícula y confirmarle cuando va a recibir todos los materiales en su domicilio.



**EUROINNOVA**  
BUSINESS  
SCHOOL

**DESDE ESPAÑA LLAMA GRATIS A:**  
900 831 200

**DESDE FUERA DE ESPAÑA:**  
+ 34 958 05 02 00

EUROINNOVA FORMACIÓN  
POLÍGONO INDUSTRIAL LA ERMITA.  
EDIF. CENTRO DE EMPRESAS GRANADA. OFICINA 1º D • 18230 ATARFE - GRANADA  
Teléfono: 958 050 200

Información gratis Ayudante de Cocina en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)



[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)

**Llama gratis : 900 831 200**