

UNDÉCIMA.- Las cuestiones litigiosas que pudieran surgir en la interpretación y cumplimiento del presente convenio, serán de conocimiento y competencia del orden Jurisdiccional contencioso-administrativo.

En prueba de conformidad de las partes interesadas, se firma el presente Convenio por cuadruplicado en el lugar y fecha indicados al principio.

Antonio Miranda Montilla.

D.ª M.ª Mercedes Moraleda Borlado.

ANEXO

a) Contenidos del curso:

<u>UNIDADES DIDÁCTICAS</u>	
<u>MODULO ALFABETIZACION</u>	<u>CONTENIDOS</u>
<u>1-Lecto-escritura</u>	<u>Lectura y escritura comprensiva para satisfacer necesidades de expresión, comunicación y aprendizaje</u>
<u>Cálculo matemático</u>	<u>Operaciones y resolución de problemas utilizando las cuatro reglas. Sistema métrico decimal.</u>
<u>MODULO DE COCINA</u>	<u>CONTENIDOS</u>
1- Equipamientos y utillaje en la producción culinaria	Descripción del perfil profesional de un cocinero. Relación de los utensilios que se utilizan habitualmente en la cocina y sus usos principales.
2 - Maquinaria específica y seguridad en la cocina	Distribución de los distintos equipos que encontramos en una cocina. Descripción de maquinaria básica y modo de utilizarla eficazmente en la restauración de masas.
3 - Preelaboración y conservación de alimentos	Sistemas para almacenar y conservar los alimentos de manera adecuada para que puedan llegar al cliente en condiciones óptimas.
4 - La oferta gastronómica	Definición del concepto de oferta gastronómica y aspectos clave que determinan la oferta de cada establecimiento.
5 - Aprovisionamiento y almacenamiento de mercancías. Conservación de alimentos.	Principios generales para comprar productos y gestionar el stock de mercancías de forma eficiente y según las normas de higiene.
6- Dietética e higiene	Conceptos básicos de alimentación y nutrición. Normas de seguridad e higiene que deben seguir los trabajadores y que deben aplicarse en las instalaciones.
7 - Técnicas culinarias	Técnicas principales para la elaboración de alimentos. Descripción de los procesos culinarios y las elaboraciones que suponen la base de la cocina.
8 - Elaboraciones y productos culinarios	Elaboración de recetas y control de tiempos y medidas. Técnicas de decoración y presentación de platos ante el cliente.
9 - Tratamiento y preparación de diferentes alimentos I	Carnes, aves y caza. Pescados.