

APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA

FAMILIA: HOSTELERÍA Y TURISMO

ÁREA: RESTAURACIÓN

HORAS: 60

MODALIDAD: TELEFORMACIÓN

¿Cuál es el objetivo de esta especialidad formativa?

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

¿Cuáles son los contenidos de esta especialidad formativa?

- 1. Introducción a la cocina.
- 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.
- 3. Vocabulario.
- 4. Las ensaladas.
- 5. Los huevos y tortillas.
- 6. Las sopas.
- 7. Pastas y pizzas.
- 8. El arroz.
- 9. Verduras y hortalizas.
- 10. Las salsas.
- 11. Pescados.
- 12. Los mariscos.
- 13. Las carnes.
- 14. Aves
- 15. Caza
- 16. El queso.
- 17. Repostería.
- 18. Presentación del menú.

Dirigido prioritariamente a personas en situación de desempleo.

 formacion@coloniecm.com

 91 456 08 17 