



**Categorías:** [Presencial](#) | **Etiquetas:** [Hostelería y turismo](#)

## CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTROO5
- Nivel: Intermedio
- Duración: 40 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Identificación y características de las carnes de caza, setas y trufas
- Limpieza, conservación y manipulación de materias primas
- Técnicas de cocción y marinado específicas
- Elaboración de fondos, salsas y acompañamientos
- Presentación y emplatado de platos gourmet
- Normativa higiénico-sanitaria y sostenibilidad en la cocina de productos silvestres

## SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a especializado/a en cocina de caza y productos silvestres

- Chef de restaurante o catering de alta gastronomía
- Emprendedor/a gastronómico/a en cocina tradicional o gourmet
- Formador/a en técnicas culinarias de productos de temporada