



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTRO050
- Nivel: Básico
- Duración: 35 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Principios básicos de la cocina profesional
- Técnicas de corte, cocción y conservación de alimentos
- Preparación de fondos, salsas y guarniciones
- Identificación y uso de utensilios y equipos de cocina
- Organización y limpieza en la zona de trabajo
- Normas básicas de seguridad e higiene alimentaria

SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante de cocina
- Auxiliar de restauración
- Empleado/a de catering
- Personal de cocina en establecimientos de hostelería y colectividades