



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR0005
- Nivel: 1
- Duración: 40 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- La caza
- Setas y trufas

SALIDAS PROFESIONALES

- Chef especializado/a en cocina de caza
- Cocinero/a en restaurantes especializados en carnes de caza
- Consultor/a gastronómico/a en la elaboración de menús con setas y trufas
- Responsable de cocina en restaurantes o catering que ofrezcan productos de caza
- Asesor/a en la compra y preparación de setas y trufas en la gastronomía

- Investigador/a en el uso culinario de setas y trufas
- Especialista en productos de la caza y su aprovechamiento en la cocina
- Profesor/a de cocina especializada en productos de temporada (caza, setas, trufas)
- Emprendedor/a en el sector gastronómico, especializado/a en productos de caza
- Coordinador/a de eventos gastronómicos con caza, setas y trufas como ingredientes principales