

Categorías: Presencial | **Etiquetas:** Hostelería y turismo

CARACTERÍSTICAS

· Código: HOTR0059
· Nivel: Intermedio
· Duración: 35 horas
· Modalidad: Presencial

TEMARIO

· Clasificación y características de pastas, arroces, legumbres y hortalizas
· Técnicas de cocción y conservación de alimentos vegetales
· Elaboración de platos tradicionales y contemporáneos
· Preparación de salsas, fondos y acompañamientos
· Presentación, emplatado y decoración de los platos
· Normas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

SALIDAS PROFESIONALES

· Cocinero/a o ayudante de cocina
· Personal de restauración o catering

· Empleado/a en cocina de colectividades
· Especialista en cocina mediterránea y saludable