

Categorías: Presencial | Etiquetas: Hostelería y turismo

CARACTERÍSTUCAS

· Código: HOTR0408

· Nivel: N2

Duración: 850 horasModalidad: Presencial

TEMARIO

- · Aprovisionamiento y conservación de alimentos
- · Preelaboración y conservación culinaria
- · Elaboraciones básicas y platos elementales
- · Presentación y decoración de platos
- · Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

SALIDAS PROFESIONALES

· Cocinero/a

- Ayudante de cocina
 Empleado de preparación de comidas
 Personal de cocina en restaurantes y hoteles