



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR0408
- Nivel: N2
- Duración: 850 horas
- Modalidad: 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