



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

CASRACTERÍSTICAS

- Código: HOTR032PO
- Nivel: Básico
- Duración: 60 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Fundamentos y composición de los platos combinados
- Técnicas básicas de cocción, preparación y presentación
- Elaboración de platos fríos, calientes y mixtos
- Equilibrio nutricional y criterios dietéticos en la composición
- Decoración y emplatado profesional
- Normas de higiene y manipulación de alimentos

SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante de cocina
- Auxiliar de restauración en bares, cafeterías o restaurantes

- Empleado/a en servicios de catering
- Personal de cocina en colectividades o comedores