



**DURACIÓN: 20 HORAS**

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

## CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR03
- Nivel: Básico
- Duración: 20 horas
- Modalidad: Presencial

## TEMARIO

- Preparación de tapas, pinchos, canapés y platos combinados
- Elaboraciones sencillas y rápidas: ensaladas, frituras y plancha
- Decoración, presentación y emplatado de pequeñas raciones
- Conservación, regeneración y almacenamiento de alimentos
- Buenas prácticas de manipulación e higiene alimentaria
- Normas de seguridad y prevención de riesgos en cocina

## SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante de cocina o camarero/a de barra
- Empleado/a de cafetería o restaurante

- Personal de catering y eventos
- Auxiliar en establecimientos de restauración y tapas