



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR12
- Nivel: Intermedio
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Variedades de arroz y sus usos culinarios
- Técnicas de cocción y preparación del arroz
- Elaboración de arroces secos, caldosos y melosos
- Arroces tradicionales y de autor
- Presentación, decoración y emplatado de los platos
- Normas de seguridad e higiene alimentaria en cocina

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o ayudante de cocina especializado/a en arroces
- Personal de hostelería o restauración mediterránea

- Empleado/a de catering o colectividades
- Especialista en cocina tradicional valenciana y de vanguardia