



DURACIÓN: 12 HORAS

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

CARACTERÍSTICAS

- Código: H0TR08
- Nivel: 2
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Conocimiento y aplicación del despiece de las aves, caza y despojos y su categoría comercial
- Conocimiento y aplicación del rendimiento de una pieza de ave, caza y despojos, así como su método de cocinado adecuado
- Manipulado de las piezas de las aves, caza y despojos siguiendo la normativa higiénico-sanitaria
- Manipulado de las piezas de las aves, caza y despojos siguiendo la normativa higiénico-sanitaria
- Aplicación de los gramajes adecuados de las aves, caza y despojos según la oferta gastronómica

- Ejecución de la pre-elaboración adecuada según la categoría comercial de las piezas de aves, caza y despojos
- Realización de la elaboración adecuada según la categoría comercial de las piezas de aves, caza y despojos

SALIDAS PROFESIONALES

- Chef especializado/a en carnes y caza
- Cocinero/a en restaurantes de cocina tradicional o de alta gama
- Especialista en carnes y aves para restaurantes y catering
- Técnico/a en manipulación y despiece de carnes en industrias cárnicas
- Responsable de cocina en comedores escolares, hospitales o residencias
- Instructor/a en talleres de cocina de carnes y aves
- Asesor/a gastronómico/a especializado/a en técnicas de despiece y cocinado de aves
- Coordinador/a de producción en empresas de catering o de alimentos preparados
- Especialista en la oferta gastronómica de carnes y aves para grandes comedores
- Freelance en consultoría gastronómica para el manejo y preparación de aves, caza y despojos