



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

CARACTERÍSTICAS

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

TEMARIO

- Clasificación y características de aves, piezas de caza y despojos
- Técnicas de limpieza, troceado y conservación
- Métodos de cocción: asado, guisado, braseado y plancha
- Elaboración de salsas, fondos y acompañamientos
- Presentación y emplatado de platos de carne
- Higiene alimentaria y buenas prácticas en cocina profesional

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o ayudante de cocina
- Personal de restauración o catering

- Especialista en cocina tradicional o de vanguardia con carnes de caza
- Empleado/a en establecimientos de hostelería o colectividades