



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR06
- Nivel: Intermedio
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Clasificación, despiece y preparación de carnes
- Técnicas de cocción: asado, guisado, braseado y parrilla
- Elaboración de fondos, salsas y guarniciones para carnes
- Presentación y emplatado de platos de carne
- Conservación y regeneración de productos cárnicos
- Normas de higiene y prevención de riesgos alimentarios

SALIDAS PROFESIONALES

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

- Especialista en cocina tradicional o moderna de carnes
- Empleado/a en establecimientos de hostelería o colectividades