



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR13
- Nivel: Intermedio
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Clasificación, limpieza y conservación de hortalizas
- Técnicas de cocción: hervido, vapor, salteado, plancha y horno
- Elaboración de guarniciones, cremas, purés y platos principales
- Decoración, presentación y emplatado de preparaciones vegetales
- Combinación de sabores y texturas en la cocina vegetal
- Normas de seguridad, higiene y manipulación alimentaria

SALIDAS PROFESIONALES

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

- Empleado/a en restaurantes de cocina saludable o vegetariana
- Especialista en cocina mediterránea o de temporada