



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR07
- Nivel: Intermedio
- Duración: 12 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Clasificación y conservación de pescados y mariscos
- Limpieza, fileteado y técnicas de preparación
- Métodos de cocción: plancha, horno, vapor, fritura y guisos marineros
- Elaboración de fondos, salsas y acompañamientos
- Presentación y decoración de platos
- Normas de higiene y manipulación de productos del mar

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o ayudante de cocina especializado/a en pescados y mariscos
- Empleado/a en restaurantes o marisquerías

- Personal de catering y eventos gastronómicos
- Profesional en cocina tradicional o de vanguardia marinera