



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR55
- Nivel: Básico
- Duración: 125 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Organización del área de cocina y reparto de tareas
- Técnicas de preparación y cocinado básicas
- Uso y mantenimiento de herramientas, utensilios y maquinaria
- Conservación y almacenamiento de materias primas
- Limpieza, orden y buenas prácticas en cocina
- Normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos

SALIDAS PROFESIONALES

- Ayudante de cocina
- Auxiliar de restauración o catering

- Empleado/a de cocina en colectividades o restaurantes
- Personal de apoyo en establecimientos de hostelería