



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

CARACTERÍSTICAS

- Código: HOTR028PO
- Nivel: Intermedio
- Duración: 30 horas
- Modalidad: Presencial

TEMARIO

- Variedades de arroz y sus características culinarias
- Técnicas de cocción y preparación del arroz
- Elaboración de arroces secos, caldosos y melosos
- Combinación del arroz con carnes, pescados y verduras
- Presentación, emplatado y decoración de platos con arroz
- Higiene alimentaria y buenas prácticas en cocina

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero/a o ayudante de cocina
- Especialista en arroces y cocina mediterránea

- Personal de restauración y catering
- Chef de cocina tradicional o moderna especializada en arroces