

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Diseñar la información y documentación necesarias para el desarrollo de los servicios, identificando los circuitos internos y externos que se generan entre departamentos y con proveedores externos.

Contenido

1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
2. La elaboración de cartas.
3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.