

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Realización de elaboraciones elementales de cocina

Duración: 35h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Contenido

1. Definición, clasificación y tipos.
2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación