

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones en 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. Clasificación, definición y aplicaciones
2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: Fondos de cocina, Caldos, Caldos cortos, Mirex-Poix y Guarniciones sencillas.
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación