REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

SKU: EVOL-4875-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	35
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- 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.

Contenidos

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