

MANEJO DE MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS BÁSICOS PARA LA ELABORACIÓN DE CREMAS Y RELLENOS

SKU: EVOL-4751-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [20](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Seleccionar útiles, herramientas y equipos de trabajo necesarios para hacer frente a la realización de diferentes elaboraciones de cremas y rellenos.

Contenidos

1. Maquinaria, batería, útiles y herramientas de uso específico en la elaboración de cremas y rellenos.
2. Procedimientos de puesta en marcha, regulación y parada de los equipos: fundamentos y características.
3. Mantenimiento de primer nivel de equipos e instalaciones.
4. Nuevas tecnologías para la elaboración de cremas y rellenos.
5. Aplicación de técnicas, procedimientos y modo de operación, control, limpieza y mantenimiento de uso característico.
6. Características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.
7. Aplicaciones de técnicas, procedimientos y modos de operación.
8. Control y mantenimiento característicos.

