

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

