

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA (Cocina) (+) (30 horas)

Cursos On-Line

Cocina, hostelería y turismo

Modo de estudio

- Online.

Certificación

- La Escuela ACU CANARIAS le entregará un diploma acreditativo.

Precio

30€

Fecha:

- Matricula Abierta.

Duración

30 horas.



Programación

1 Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

- 1.1 Clasificación, definición y aplicaciones
- 1.2 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 1.3 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de
- 1.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
- 1.5 Cuestionario: cuestionario

2 Realización de elaboraciones elementales de cocina

- 2.1 Definición, clasificación y tipos
- 2.2 Sistemas y métodos de limpieza - aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- 2.3 Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
- 2.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
- 2.5 Cuestionario: cuestionario

3 Participación en la mejora de la calidad

- 3.1 Aseguramiento de la calidad
- 3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos