



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 100 horas
Modalidad: Presencial

Especialidad:
Cocina

Requisitos de ingreso

- Mayor de 18 años
- Registro de inscripción en Orientación
- Nivel de formación básica: saber leer y escribir
- Uniforme de cocina completo o semi-completo (requerimiento mínimo: redecilla o pañoleta, sweater blanco, delantal blanco, pantalón largo, zapatos cerrados o zapatillas).

Contenido:

- Introducción a la Gastronomía Española
- Tapas
- Sopas, cocidos y guisados españoles
- Paella y arroces españoles
- Platos y especialidades de la gastronomía española
- Postres y dulces tradicionales de España

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Utilizar correctamente las herramientas y equipos de cocina profesional cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.
- Aplicar los principios y técnicas culinarias profesionales para la producción de platos y salsas tradicionales de la gastronomía española, sobre la base de estándares de calidad internacional.

