



Área de formación:
Gastronomía

Duración: 700 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
- Realizar y aprobar pruebas de ingreso
- Uniforme de cocina completo (requerimiento mínimo: gorro de cocina, redcilla para el cabello, chaqueta de cocina blanca manga larga, delantal blanco largo, pantalón de cuadritos para cocina, zapatos negros cerrados de suelas antideslizantes)
- Carnets de Salud (blanco) y Manipulador de Alimentos (verde) vigentes

Objetivos:

- Elaborar fondos, salsas madres y derivadas
- Elaborar postres básicos para restaurante
- Aplicar los principios de dietología para la producción de alimentos saludables y balanceados
- Realizar controles y pedidos de abastecimiento
- Tendrá la oportunidad de realizar prácticas en empresas reconocidas. .

Objetivos:

Al término del curso el participante será capaz de:

- Aplicar las normas sanitarias de higiene y manipulación adecuada de los alimentos
- Aplicar los principios y técnicas culinarias profesionales para la producción gastronómica de alimentos sobre la base de estándares de calidad internacional
- Utilizar correctamente las herramientas y equipos de cocina, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene





Ficha técnica del curso:

Técnicas de Cocina Profesional

Área de formación:
Gastronomía

Duración: 700 horas
Modalidad: Presencial

Contenido:

- Prevención de Riesgos y Primeros Auxilios para Hotelería y Gastronomía
- Higiene, Manipulación y Seguridad de Alimentos
- Técnicas Culinarias I
- Técnicas Culinarias II
- Cocina Nacional e Internacional
- Dietas Especiales
- Control de Costos y Abastecimiento
- Prácticas Profesionales de Cocina.

