

HOTR016PO COCINA ITALIANA



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR016PO COCINA ITALIANA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR016PO COCINA ITALIANA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y adquirir los fundamentos de la cocina italiana y las características de sus productos, teniendo en cuenta las recetas y la confección de nuevos platos.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	65 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA COCINA ITALIANA.

1. Introducción a la cocina italiana.
2. Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades.
3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.

1. Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
2. Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.

1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE LA COCINA ITALIANA.

1. Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
2. Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA.

1. Equipamiento básico asociado.
2. Técnicas y aplicaciones sencillas.

