

HOTR45 COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA



180,00 € - 250,00 €

El presente curso HOTR45 Cocina Tradicional Española ofrece al alumno una formación especializada de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR45 Cocina Tradicional Española pretende aumentar las capacidades del alumno a la hora de conocer y realizar las recetas típicas de la cocina española de diferentes territorios.

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

INFORMACIÓN

Duración	40 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. COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA

1. Conocimiento de la cocina española.
2. - Principales ingredientes.
3. - Productos de temporada en las diferentes regiones de España.
4. Aplicación de las normas de higiene y manipulado especiales por crisis sanitaria.
5. Descripción y elaboración de la cocina del norte de España.
6. - Propiedades de los diferentes productos de la zona.
7. - Realizar las recetas principales del norte de España.
8. - Definir las pautas para un correcto cocinado.
9. Descripción y elaboración de la cocina del centro de España.
10. - Propiedades de los diferentes productos de la zona.
11. - Realizar las recetas principales del centro de España.
12. - Definir las pautas para un correcto cocinado.
13. Descripción y elaboración de la cocina del sur de España.
14. - Propiedades de los diferentes productos de la zona.
15. - Realizar Conocer y realizar las recetas principales del sur de España.
16. - Definir las pautas para un correcto cocinado.