

HOTR46 COCINA DE TEMPORADA



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR46 Cocina de Temporada ofrece al alumnado una formalización especializada en la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Este curso HOTR46 Cocina de Temporada permitirá mejorar la formación del alumno en la preparación y realización de las recetas más importantes de la cocina de temporada.

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

INFORMACIÓN

Duración	30 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 DE TEMPORADA

1. Conocimiento y aplicación de las normas de higiene y manipulado específicas por crisis sanitaria.
2. Identificación de los principales productos de temporada.
3. Descripción y elaboración de los entrantes de temporada.
4. - Propiedades de los diferentes ingredientes en la elaboración de entrantes.
5. - Realizar las recetas principales en la elaboración de entrantes.
6. - Definir las pautas para un correcto cocinado.
7. Descripción y elaboración de los primeros platos de temporada.
8. - Propiedades de los diferentes ingredientes en la elaboración de los primeros platos.
9. - Realizar las recetas principales en la elaboración de primeros platos.
10. - Definir las pautas para un correcto cocinado.
11. Descripción y elaboración de los platos principales de temporada.
12. - Propiedades de los diferentes ingredientes en la elaboración de los platos principales.
13. - Realizar las recetas principales en la elaboración de los platos principales.
14. - Definir las pautas para un correcto cocinado.
15. Descripción y elaboración de postres ligeros de temporada.
16. - Propiedades de los diferentes postres ligeros.
17. - Realizar y elaborar las principales recetas de los postres ligeros.
18. - Definir las pautas para un correcto cocinado

