Control de la actividad económica del bar y cafetería (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/control-de-la-actividad-economica-del-bar-y-cafeteria-uf0256/

Objetivo

Con el Curso de **Control de la actividad económica del bar y cafetería** de **90 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Cocina española
1.1 Características generales y evolución histórica.
1.2 Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con Denominación de Origen protegida.
1.3 La Dieta mediterránea.
1.4 Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina española en el mundo. Platos más representativos de la gastronomía española.
1.5 Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura.
1.6 La dieta mediterránea y sus características.
1.7 Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades. Platos más representativos.
1.8 Restaurantes españoles más reconocidos.
1.9 Utilización de todo tipo de la terminología culinaria.
UD2. Cocina del resto de Europa
2.1 La cocina francesa e italiana y sus características. Su influencia en la gastronomía de otros países. Platos y productos más representativos.
2.2 La cocina portuguesa, principales características y platos más representativos.
2.3 Otras cocinas del continente y sus platos más implantados en España.
UD3. Otras cocinas del mundo
3.1 La gastronomía en Iberoamérica. Platos y alimentos más representativos de los distintos países. Otras cocinas de América.
3.2 Características generalidades de la cocina del Magreb. Platos, productos y más representativos. Menaje más característico.
3.3 Aportaciones de la cocina asiática a la gastronomía: principales platos y alimentos y condimentos. El wok y sus características. Otros recipientes y utensilios.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 90
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 3