Realización de Elaboraciones Básicas y Elementales de Cocina y Asistir en la Elaboración Culinaria (90 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: Cursos de Formacón, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/realizacion-de-elaboraciones-basicas-y-elementales-de-cocina-y-asistir-en-la-elaboracion-culinaria-uf0056/

Objetivo

Con el Curso de **Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria** 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. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

1.1 Clasificación, definición y aplicaciones.

1.2 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.

1.3 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.

1.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UD2. Realización de elaboraciones elementales de cocina

2.1 Definición, clasificación y tipos.

2.2 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.

2.3 Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.

2.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UD3. Participación en la mejora de la calidad

3.1 Aseguramiento de la calidad.

3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Información adicional

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