



| CURSO GRATUITO |

TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS

Código	HOTR079PO
Acción formativa	TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS
Área Profesional	Restauración
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Modalidad	Teleformación
Horas	80 Horas

Objetivos

Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

Información

Curso subvencionado al 100% por el Sepe dirigido a trabajadores ocupados, autónomos y personas en ERTE del sector Hostelería y Turismo. Este curso mejorará la competitividad y cualificación profesional dentro del sector. Para acceder a este curso no se requiere ningún nivel previo de formación.

Contenidos

- | | |
|---|---|
| 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. | 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. |
| 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. | 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. |
| 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. | 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS. |