

## **ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES EN LA COCINA Y TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO (90 HORAS)**

### **1. Elaboración culinaria básica**

- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistencia en la elaboración culinaria

### **2. Técnicas de Búsqueda de Empleo**

## **COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL (150 HORAS)**

### **1. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios**

- Preelaboración y conservación culinarias

### **2. Elaboración culinaria básica. Nacional e internacional**

- Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria