



Talento Joven

Cree en ti

Contenido del curso

ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES EN COCINA Y TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO 60 HORAS

1. *TECNOLOGÍA DE COCINA(TERMINOS CULINARIOS, VOCABULARIO, HERRAMIENTAS)*
2. *HERRAMIENTAS ADECUADAS PARA CADA ELABORACIÓN , TÉCNICAS Y CORTES BÁSICOS Y PRODUCTO*
3. *PASTELERIA BASICA VOCABULARIO, HERRAMIENTA Y TÉCNICAS Y PRODUCTO*
4. *TÉCNICAS DE BÚSQUEDA DE EMPLEO*

COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL 150 HORAS

1. *ELABORACIONES DE PLATOS EMBLEMÁTICOS DE LA COCINA NACIONAL E INTERNACIONAL*
2. *RECETAS Y ELABORACIÓN*
3. *GESTIÓN Y CONTROL DE ESCANDALLOS*
4. *TALLERES ESPECÍFICOS (ARROZ, FRITURAS, LEGUMBRES, CORTE DE JAMÓN)*
VISITAS DEMOSTRATIVAS
5. *TÉCNICAS BÁSICAS DE POSTRES DE RESTAURANTE*