



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Cocina y gastronomía: preparación de carnes

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de

Cocina y gastronomía: preparación de carnes

**Familia
profesional**

Hostelería y Turismo

Horas

45 horas

Modalidad

Online

**Contenido
vinculado a**

AF14539

Descripción del curso de


Cocina y gastronomía: preparación de carnes

Objetivos del curso

Conocer la clasificación de los pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, así como las características propias de cada una de ellas.

Programa formativo

- Los pescados
- Clasificación
- Especies más utilizadas
- Características a tener en cuenta para la compra
- Racionamiento
- Operaciones preliminares
- Diferentes sistemas de cocción
- Terminaciones de pescados previamente cocidos
- Pescados “a la tártara”
- Pescados ahumados (el salmón ahumado)
- Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas)
- Salsas más utilizadas
- Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios
- Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles
- Historia en la alimentación
- Los mariscos desde el punto de vista dietético
- Clasificación de los mariscos
- Especies más utilizadas
- Características a tener en cuenta para la compra de mariscos
- Racionamiento
- Diferentes sistemas de cocción
- Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos
- Salsas más utilizadas
- Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios
- Caracoles
- Glosario
- Anexo 1: Terminología culinaria
- Anexo 2: Vocabulario de hierbas y especias



Más formación Mejores emplead@s Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

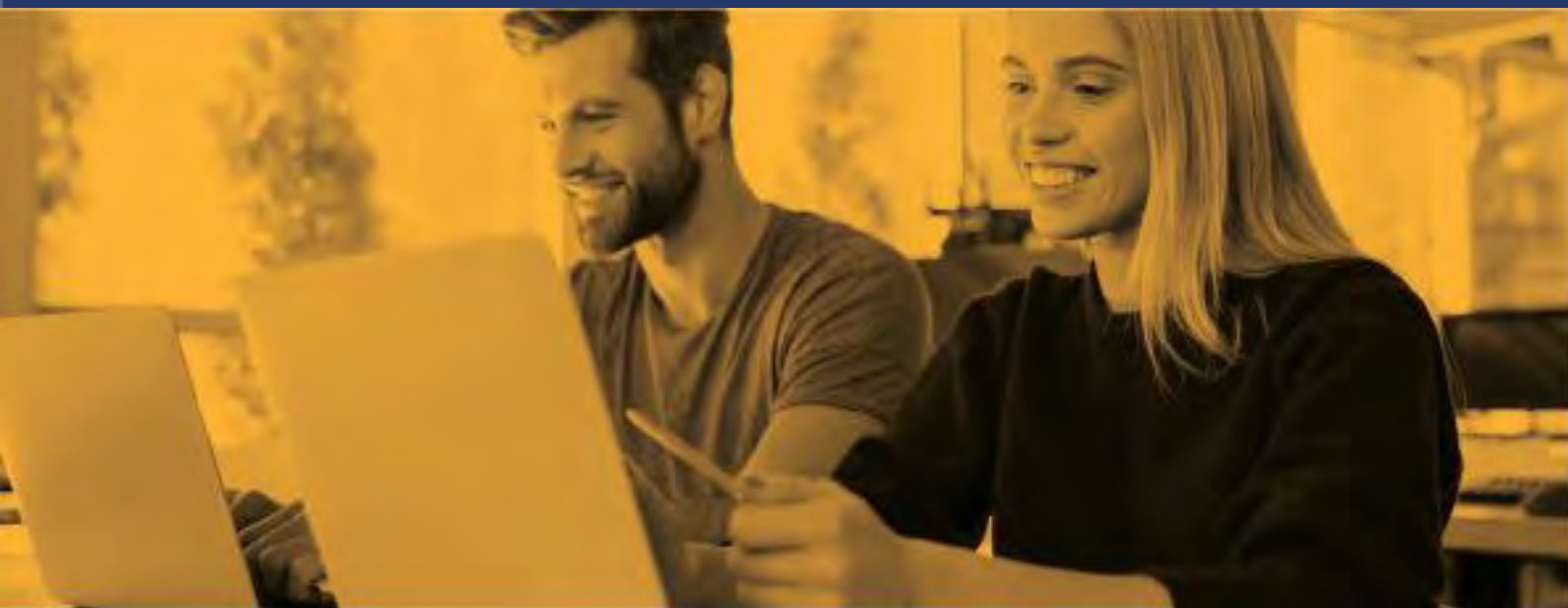
Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com