



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Cocina y gastronomía: preparación de pescados y mariscos

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de

Cocina y gastronomía: preparación de pescados y mariscos

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Horas	30 horas
Modalidad	Online
Contenido vinculado a	AF14516

Descripción del curso de

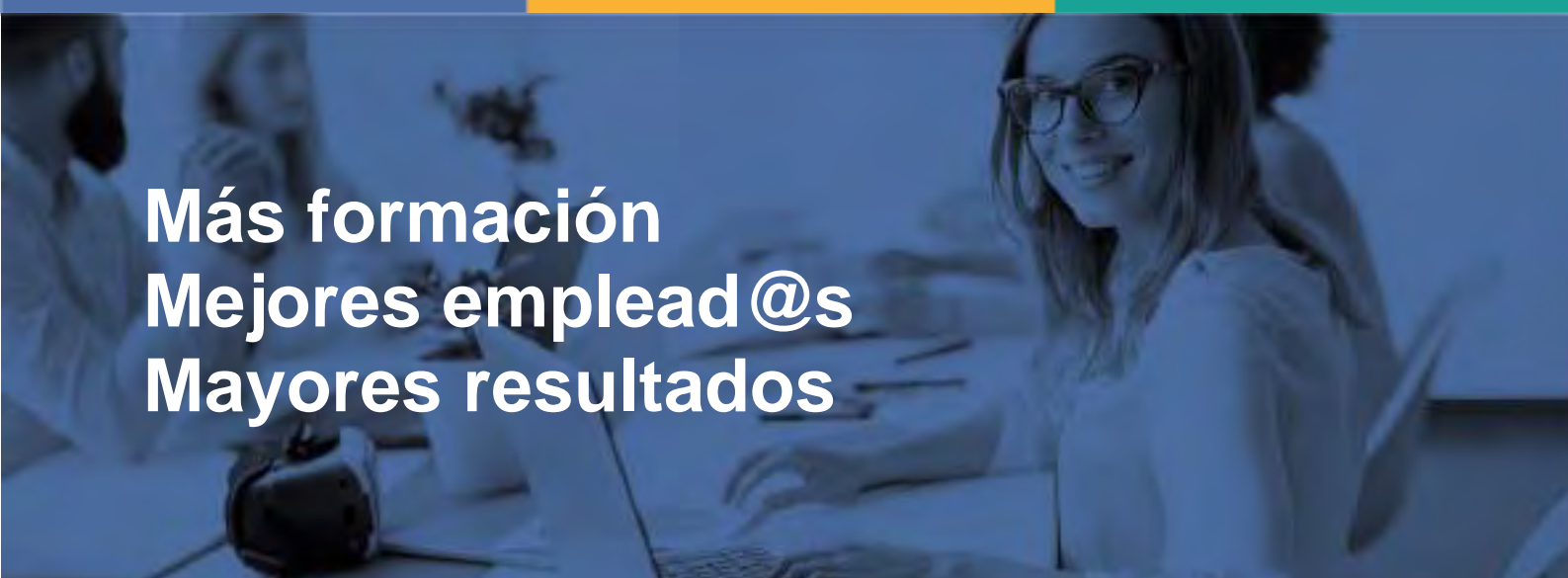
Cocina y gastronomía: preparación de pescados y mariscos

Objetivos del curso

- Conocer la clasificación de los pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles, así como las características propias de cada una de ellas.
- Aplicar correctamente los cortes y técnicas de preelaboración y elaboración de pescados, mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles.
- Dominar las técnicas o métodos de cocinado según las características de la pieza a elaborar
- Identificar las características nutricionales de los productos del mar, así como las principales consideraciones en torno a su compra (temporalidad, criterios de calidad, etc.).
- Conocer las salsas más utilizadas en torno a la elaboración y servicio de los productos del mar.

Programa formativo

- 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