

criteria

Cocina y gastronomía 1. la cocina moderna. operaciones preliminares. cartas y menús



Objetivos

- Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna.
- Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación.
- Dominar las operaciones preliminares en torno a las verduras, pescados, mariscos, carnes y aves, así como la realización de los fondos de cocina, los trabazones, las salsas y las mantequillas, sin olvidar además, los fondos complementarios o las pequeñas salsas básicas.
- Identificar las formas de empleo de las salsas así como su clasificación.

Contenidos y estructura del curso

1. La cocina moderna.
2. Operaciones preliminares.
3. Salsas y mantequillas.
4. Anexo 1.
5. Anexo 2.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

