

Equipos, máquinas y útiles en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo
- Identificar los equipos, máquinas y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, explicando sus funciones, las normas de utilización, los resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, los riesgos asociados a su manipulación y el mantenimiento de uso necesario.

CONTENIDOS

1. Utilizados en la preelaboración de vegetales y setas.
2. Utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
3. Utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
4. Utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.