

Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

CONTENIDOS

1. Tipos de corte, características y aplicaciones.
2. Riesgos en la ejecución.
3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración