

## COCINA



**Área:** General  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 75 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

- Adquirir el alumno los conocimientos necesarios para elaborar platos de calidad y desarrollar las habilidades dentro de la cocina.
- Enseñar al alumno a preparar recetas utilizando carnes, pescados, aves, etc

## CONTENIDOS

### Bloque I

- Tema 1. Introducción a la cocina
- Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición
- Tema 3. Vocabulario
- Tema 4. Las ensaladas
- Tema 5. Los huevos y tortillas
- Tema 6. Las sopas
- Tema 7. Pastas y pizzas
- Tema 8. El arroz
- Tema 9. Verduras y hortalizas
- Tema 10. Las salsas

### Bloque II

- Tema 11. Pescados
- Tema 12. Los mariscos
- Tema 13. Las carnes
- Tema 14. Aves
- Tema 15. Caza
- Tema 16. El queso
- Tema 17. Repostería