



# FORMACIÓN PROFESIONAL CONTINUA

**SECTOR:** Hostelería

## COCINA

**MODALIDAD:** Distancia

**DURACIÓN:** 70

**CONTENIDO:**

- La cocina moderna
- Operaciones preliminares
- Las entradas
- Los huevos
- Sopas y potajes
- Los arroces
- Las pastas
- Verduras y hortalizas
- Las patatas
- Salsas y mantequillas
- Los pescados
- Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles
- Carnes de matadero
- Despojos
- Aves de corral
- La caza
- Canapés, sándwich y platos combinados
- Quesos
- Cocina andaluza
- Dirección y organización del departamento de cocina
- Estudio y logística sobre menús y cartas



TELÉFONO DE INFORMACIÓN GRATUITO  
900 - 102 - 168



info@albant.net