

Listado de cursos ofrecidos:

COCINA

- Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (50 horas)

- Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (50 horas)

- Preelaboración y conservación de alimentos (60 horas)
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Preelaboración y conservación de vegetales y setas (20 horas).
 - Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (20 horas).
 - Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (20 horas).

- Técnicas culinarias (60 horas).
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (20 horas).
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (20 horas).
 - Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (10 horas).
 - Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (10 horas).

- Productos culinarios (60 horas)
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Cocina creativa o de autor (20 horas).
 - Cocina española e internacional (20 horas).
 - Decoración y exposición de platos (20 horas).

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA

- Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios (90 horas).
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración (20 horas)
 - Aprovechamiento de materias primas en cocina (30 horas)
 - Preelaboración y conservación culinarias (40 horas)

- Elaboración culinaria básica (70 horas).
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Aplicación de normas y condiciones higiénico sanitarias en restauración (20 horas)
 - Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria (30 horas)
 - Elaboración de platos combinados y aperitivos (20 horas)

PANADERÍA Y BOLLERÍA

- Elaboraciones básicas de panadería y bollería (60 horas).
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Almacenaje y operaciones auxiliares en panadería (40 horas)
 - Elaboración de productos de panadería (10 horas)
 - Elaboración de productos de bollería (10 horas)

- Elaboraciones complementarias, decoración y envasado en panadería y bollería (30 horas)
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Elaboraciones complementarias en panadería y bollería (10 horas)

- Decoración de productos de panadería y bollería (10 horas)
- Envasado y presentación de productos de panadería y bollería (10 horas)
- Seguridad e higiene en un obrador de panadería y bollería (60 horas)

PASTELERÍA Y CONFITERÍA

- Almacenaje y operaciones auxiliares en pastelería-confitería (40 horas)
- Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (40 horas).
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Elaboración de masas y pastas de pastelería-confitería (30 horas)
 - Elaboraciones complementarias en pastelería-confitería (10 horas)
- Productos de confitería y otras especialidades (30 horas)
Incluye los siguientes módulos que también se pueden hacer de manera individual:
 - Elaboración de chocolate y derivados, turrónes, mazapanes y golosinas (20 horas)
 - Elaboración de galletas, helados artesanos y especialidades diversas (10 horas)
- Acabado y decoración de productos de pastelería y confitería (10 horas)
- Envasado y presentación de productos de pastelería y confitería (20 horas)
- Seguridad e higiene en pastelería y confitería (40 horas)