

COCINERO

CONTENIDOS MINIMOS

El Cocinero está capacitado para: “Preelaborar, elaborar, presentar y conservar toda clase de productos de cocina, aplicando las técnicas correspondientes en base a objetivos económicos, utilizando durante todo el procesos de elaboración de productos de cocina, protocolos y normas de seguridad laboral, ambiental, calidad y buenas prácticas de manipulación alimentaria vigentes. Así mismo estará en condiciones de participar en la definición de las ofertas gastronómicas. Este profesional tendrá capacidad para actuar en el marco de un equipo de trabajo en el proceso de determinación de necesidades y elaboración de productos de cocina.

Elaboraciones con hortalizas y frutas

Elaboración de pastas, arroces y salsas

Elaboraciones de buffet

Elaboración de platos con carnes rojas y blancas

Postres de restaurante

A través del entorno formativo de las prácticas profesionalizantes, le otorgará herramientas teóricas y prácticas para el desarrollo personal y/o la integración al mercado laboral, según las características del pedido de producción y la carta.