

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: 76 horas.

❖ Objetivos:

Aprender diferentes formas de elaborar, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Conocer la cocina andaluza. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas.

❖ Contenidos:

- 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.

## PROGRAMA FORMATIVO

---

- Canapés, sándwich y platos combinados: Los canapés. Sándwiches. Platos combinados.
- Quesos.
- Cocina andaluza.
- Dirección y organización del departamento de cocina.
- Estudio y logística sobre menús y cartas.