

CURS CUINA TRADICIONAL

Objectius:

Pre elaborar aliments, preparar i presentar elaboracions culinàries senzilles i assistir en la preparació d'elaboracions més complexes, executant i aplicant-hi operacions, tècniques i normes bàsiques de manipulació, preparació i conservació d'aliments.

1. Processos de producció i servei en cuina.

Normes i condicions higienicosanitàries en restauració.

Matèries primeres i processos.

Pre elaboració i conservació dels aliments.

2. Elaboració culinària tradicional.

Operacions bàsiques i tècniques culinàries.

Elaboració de plats combinats i aperitius.

Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.

3. Sensibilització mediambiental, igualtat de gènere i seguretat i higiene en el treball.

Normes de seguretat i higiene.

Certificat manipulador d'aliments.