

AUXILIAR DE CUINA

Formació de 180 hores en l'àmbit de la cuina i la restauració que et permetrà adquirir de forma pràctica coneixements per l'elaboració de plats bàsics, aperitius, postres i que et permetrà obtenir el Certificat de manipulador/a d'aliments.

1. PROCESSOS DE PRODUCCIÓ I SERVEI EN CUINA

- Normes i condicions higiènic-sanitàries en restauració.
- Matèries primeres i processos.
- Preelaboració i conservació dels aliments.

2. ELABORACIONS CULINÀRIES

- Operacions bàsiques i tècniques culinàries.
- Elaboració de plats combinats i aperitius.
- Processos bàsics de pastisseria i rebosteria.
- Certificat de manipulació d'aliments.