FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0873
Nombre: Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
Duración: 15 horas
Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la reelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.

Contenidos:

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

2. Ubicación y distribución.

3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.