

CURSO
GRATUITO
ANÁLISIS DE TÉCNICAS
CULINARIAS; COCINA DE
CARNE, AVES Y CAZA

100 Horas
Online





CURSO Análisis de técnicas culinarias; Cocina de carne, aves y caza



Curso
Subvencionado

Duración
100 horas

Modalidad
Online

Inicio
Próximamente

¿Qué vas a aprender?

En este **curso online y gratuito** de **ESI Learning** de la **cocina de carne, aves y caza**, comprendiendo cómo se analizan y clasifican las **materias primas, y las técnicas de preelaboración, conservación y regeneración**. Estudiando las herramientas y métodos adecuados **para aprender manipulación y elaboración de estos productos**.

Dirigido a
Sectores de Autónomos
HOTR0066

Infórmate sobre nuestros **programas formativos subvencionados** llamando al **640 334 274** o envía un correo electrónico a formacion@esilearning.e

Objetivos

Este curso online de 100 horas de ESI Learning, dirigido a profesionales del sector de hostelería y turismo, tiene como objetivo proporcionarte una visión clara y estructurada de las técnicas culinarias aplicadas a la carne, aves y caza, dotándote de los conocimientos y habilidades necesarios para analizar, preelaborar, conservar y regenerar estas materias primas, garantizando la calidad y seguridad en el proceso.

Contenidos

Módulo 1: Maquinaria y Área Preparación (30 horas)

Módulo 2: Materias Primas y Regeneración (35 horas)

Módulo 3: Preelaboración y Conservación (35 horas)



DIRIGIDO A: HOSTELERÍA Y TURISMO




Dirigido a Ayudantes de Cocina, Cocinero/as, Chefes, Directores de Restaurante y profesionales del sector de la Hostelería y Turismo.

- Ayudantes de cocina y preparadores de comidas rápidas
- Cocinero/as asalariados y chefs
- Directores y gerentes de restaurantes, bares y empresas de catering
- Camarero/as propietarios y profesionales de establecimientos de restauración
- Personas interesadas en especializarse en técnicas culinarias de carnes, aves y caza

 [Solicita más Información](#)





II INSCRIPCIÓN
GRATUITA

Solicita Información

Puedes inscribirte ya. **¡No te quedes sin tu plaza!**

Contacta con nosotros y **solicita información sobre nuestros cursos subvencionados y gratuitos** llamando al **640 334 274** (Whatsapp disponible) o envía un correo electrónico a formacion@esilearning.es

Completa tus datos, y contactaremos contigo.



CURSO

Análisis de técnicas culinarias; Cocina de carne, aves y caza

HOSTELERÍA Y ALOJAMIENTO TURÍSTICO

Plazas Limitadas



983 397 622 | 640 334 274
formacion@esilearning.es
esilearning.es Pº Arco de

Ladrillo, 72-74 47007
Valladolid