



Sector
HOSTELERÍA Y
ALOJAMIENTO TURÍSTICO

CURSO
GRATUITO
TÉCNICAS CULINARIAS PARA
PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y
MOLUSCOS

80 Horas
Online



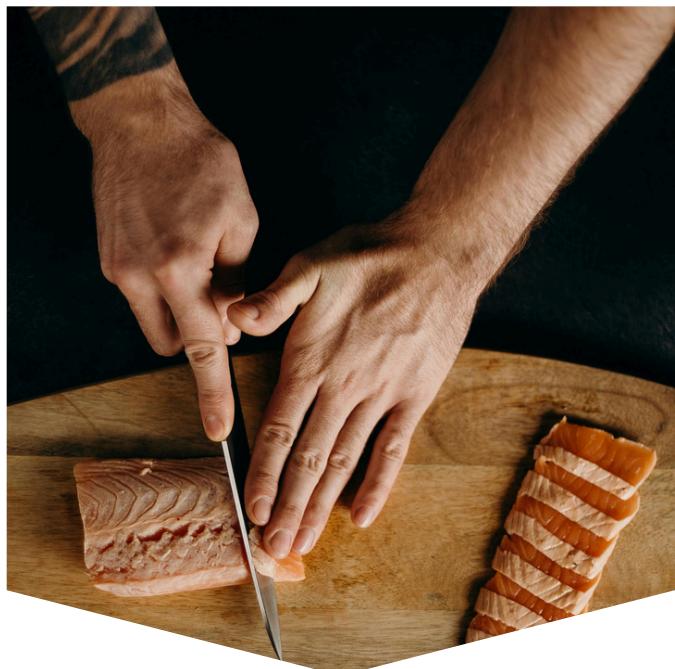
Unión Europea
Fondo Social Europeo
Iniciativa de Empleo Juvenil
El FSE invierte en tu futuro

CURSO

TÉCNICAS CULINARIAS

PARA PESCADOS,

CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS



Curso
Subvencionado

Duración
80 horas

Modalidad
Online

Inicio
Próximamente

Dirigido a
Sectores de Autónomos
HOTR0069

¿Qué vas a aprender?

En este **curso online y gratuito de ESI Learning** de técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos, **comprenderás** cómo se aplican las **distintas técnicas de cocinado en la elaboración, presentación y regeneración de platos**. Estudiando el uso de maquinaria, batería y utilaje para dominar la preparación de elaboraciones básicas, platos elementales y su correcta decoración.

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, tiene como objetivo aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados a base de pescados, crustáceos y moluscos.

Contenidos

- Módulo 1: Elaboraciones Básicas (30 horas)
- Módulo 2: Técnicas de Cocinado y Platos Elementales (30 horas)
- Módulo 3: Presentación de Platos y Regeneración (20 horas)



DIRIGIDO A:

HOSTELERÍA Y TURISMO



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

- Camareros asalariados, de aviación, barco y tren
- Ayudantes de cocina
- Directores y gerentes de bares, cafeterías y similares
- Chefs y cocineros asalariados
- Camareros y cocineros propietarios
- Auxiliares de vuelo
- Personas interesadas en especializarse en técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos



 [Solicita más Información](#)



**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

TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

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