

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

COCINA	HORAS
Cocina creativa y de autor	100
Cocina española e internacional	100
Administración en cocina	90
Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90
Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en elaboración culinaria	90
Enología para cocineros	80
Evolución de las tecnologías y técnicas culinarias	80
Organización de procesos de cocina	80
Preparación de aperitivos	80
Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80
Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos	80
Cocina	75
Cocina vegetal y cocina especial con intolerancias	75
Logística en la cocina: aprovisionamiento de materias primas	75
Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	75
Cocina para restauración colectiva i	70
Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza	70
Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbre, pasta, arroz y huevo	70
La cocina de carne, aves y caza: análisis de técnicas culinarias	70
Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	70
Cocina italiana	65
Decoración y exposición de platos	60
Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60
Elaboración de platos combinados y aperitivos	60
Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos	60
Preelaboración y conservación culinarias	60
Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	60
Preelaboración y conservación de vegetales y setas	60
Acabado de distintas elaboraciones culinarias	55
Cocina creativa o de autor	50
Cocina vegetariana en restauración	50

Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	50
Jefe de cocina	50
Cocina española	45
Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos	40
Preelaboración y conservación de alimentos	40
Sistemas de aprovisionamiento y mise place en restaurante	40
Cocina para celíacos	35
Innovación en la cocina	35
Productos y materiales en cocina	35
Realización de elaboraciones culinarias básicas de múltiples aplicaciones en cocina	35
Realización de elaboraciones elementales de cocina	35
Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30
Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30
Corte y cata de jamón	30
Creación de cartas y menús	30
Masas y pastas de múltiples aplicaciones	30
Materias primas culinarias	30
Regeneración óptima de los alimentos	30
Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio	30
Cocina en línea fría	25
Cocina moderna, de autor y de mercado	25
Composición de la oferta gastronómica	25
Habilidades y competencias en la dirección de cocina	25
Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.	25
Otras cocinas del mundo	25
Presentación y decoración de elaboraciones culinarias	25