



## **COCINA PROFESIONAL**

### **1. PREELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- Recepción de materias primas
- Acopio y distribución de materias primas
- Maquinaria, baterías y herramientas
- Materias primas, características, preelaboración y aplicaciones gastronómicas
- Sistemas y métodos de conservación
- Regeneración de productos

### **2. TÉCNICAS CULINARIAS**

- Métodos de cocción
- Elaboraciones básicas
- Salsas
- Documentos relacionados con la producción en cocina
- Guarniciones y elementos de decoración
- Decoración y presentación de platos
- El servicio en cocina
- Términos culinarios

### **3. PRODUCTOS CULINARIOS**

- Organización de los procesos productivos
- Cocinas territoriales
- Tecnologías culinarias avanzadas
- Cualidades organolépticas de las materias primas
- Creatividad en la cocina
- Historia de la cocina
- Nutrición y dietética
- Información y bibliografía gastronómica

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS



A través de este curso que imparte el Centro de Formación Aclys, **Centro Autorizado por la Consellería de Sanidad (Dirección General de Salud Pública) con el número EFMA-0499/cv**, obtendrás el requisito obligado para poder trabajar en el sector Restauración: el Certificado de Manipulador de Alimentos.

Es un trámite documental que se te exige para poder trabajar en multitud de Centros de trabajo: Restaurantes, Caterings, Come-dores Escolares y de Escuelas Infantiles, Selfs-Services...

Nuestro curso formativo es intensivo (**10 horas de duración**) y de grupos reducidos; utilizando en su desarrollo técnicas audiovisuales que te permiten una mejor asimilación del contenido.

Obtén ya y en breve período de tiempo tu Certificado de Manipulador de Alimentos en nuestro Centro de Formación