



APARTADO TEORICO.

1. Introducción al Turismo y a la Hostelería.
2. Introducción al área y a la Hostelería.
3. Aprovisionamiento, almacenamiento y control de existencias.
4. Nutrición y dietética.
5. Preparación en crudo y conservación de vegetales.
6. Preparación en crudo y conservación de pescados y mariscos.
7. Preparación en crudo y conservación de carnes, aves y caza.
8. Elaboraciones básicas y culinarias (fondos y salsas).
9. Elaboración de sopas.
10. Platos elementales a base de hortalizas y legumbres secas.
11. Platos elementales a base de arroz y otros cereales.
12. Platos elementales a base de pastas.
13. Platos elementales a base de huevos.
14. Platos elementales a base de pescados y mariscos.
15. Platos elementales a base de carnes, aves y caza.
16. Confeccionar y presentar distintos productos de repostería.
17. Postres y helados.
18. Servicios especiales, “buffet”, “self service” y otros.
19. Preparar y presentar canapés, aperitivos, sandwiches.
20. Preparar y presentar los platos más significativos de la cocina nacional y regional.
21. Cocina internacional.
22. Cocina creativa.
23. Prevención de Riesgos laborales.
24. Francés básico.