



Cocina Italiana



Teleformación



65 Horas



100%
Subvencionado

En este **curso gratuito de Cocina Italiana** nos adentraremos en Italia, conociendo su riqueza culinaria. Aprenderemos a hacer y cocinar pasta y preparar las diferentes salsas que combinan con cada tipo de pasta.

“Learn different, learn with us.”



Aplicar las distintas técnicas culinarias en la elaboración, presentación y regeneración de platos preparados propios de la cocina italiana.



Contenidos (HOTR081PO):

1. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA COCINA ITALIANA.
 - 1.1. Introducción a la cocina italiana.
 - 1.2. Maquinaria y equipos básicos de la cocina italiana; identificación y clasificación según características y funcionalidades.
 - 1.3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en la cocina italiana.
2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.
 - 2.1. Variedades más importantes, clasificación, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas.
 - 2.2. Formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades de conservación y regeneración.
3. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN LA COCINA ITALIANA.
 - 3.1. Preparación y corte de vegetales, setas y trufa.
 - 3.2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
 - 3.3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
 - 3.4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
4. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE LA COCINA ITALIANA.
 - 4.1. Realización de fondos, caldos, guarniciones y pasta.
 - 4.2. Realización de platos a base de pasta, legumbres, verduras y hortalizas, carne, pescado y marisco.
5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA.
 - 5.1. Equipamiento básico asociado.
 - 5.2. Técnicas y aplicaciones sencillas.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com