



Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos



Teleformación



90 Horas



100%
Subvencionado

En este **curso gratuito de Técnicas culinarias para pescados, crustáceos y moluscos** estudiarás las peculiaridades que tiene la cocina con estas materias primas, con el objetivo de conseguir sabores y texturas perfectas.

“Learn different, learn with us.”



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



Contenidos (HOTR0069 - TECNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTACEOS Y MOLUSCOS + HOTT02-MOD03113 - IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR):

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

Módulo 4 IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR (10 horas)



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para:

- Las personas **trabajadoras por cuenta ajena** ocupadas de los sectores **del ámbito sectorial del turismo (Hostelería, Agencias de Viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego de Bingo y Elaboradores de Productos cocinados para su venta a Domicilio)**
- Fijos discontinuos en los períodos de no ocupación, personas que accedan a situación de desempleo cuando se encuentren en período formativo o personas afectadas por expedientes de regulación de empleo (ERE), por medidas temporales de suspensión de contrato por causas económicas, técnicas, organizativas o de producción o derivadas de fuerza mayor (ERTE)
- **Trabajadores por cuenta propia (autónomos)** que desarrollen su actividad **en el ámbito sectorial del turismo**
- También disponible para **desempleados** (plazas limitadas).

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: menores de 30 años, mujeres, hombres mayores de 45 años, trabajadores/as de baja cualificación, trabajadores de PYMES (hasta 250 trabajadores), trabajadores/as con discapacidad y trabajadores a tiempo parcial o con contrato temporal.

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

Este curso pertenece a la convocatoria de formación **Turismo 2023**.

Dentro de esta convocatoria podrás realizar varios cursos sin límite de horas.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com