

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO





EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN
ESTABLECIMIENTO HOSTELERO

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN



DESCRIPCIÓN GENERAL

Conocer el significado del término hostelería y explicar los elementos fundamentales de la compra de un establecimiento



DESTINATARIOS

Trabajadores del área de cocina en
restaurantes y caterings



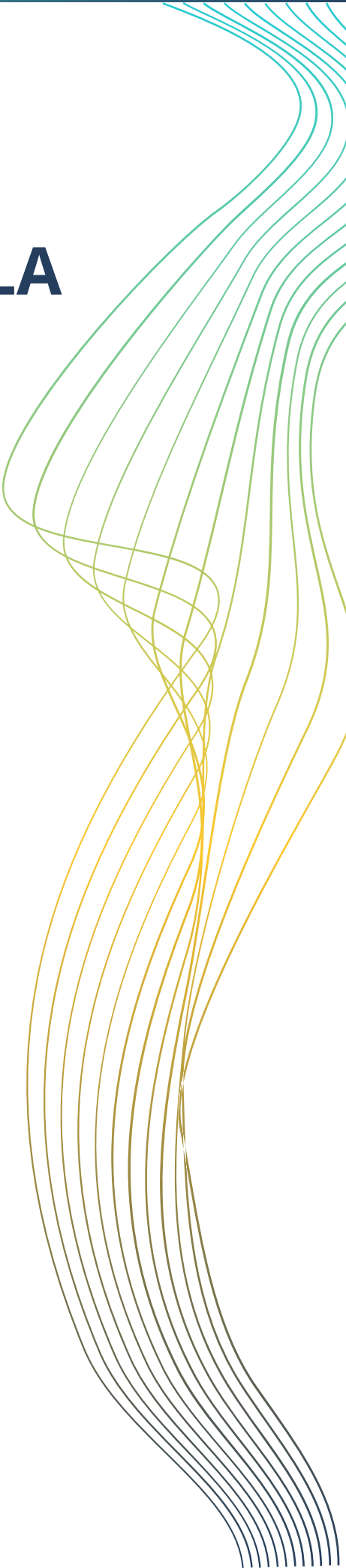
DURACIÓN

12 horas



OBJETIVO GENERAL

Aprender la importancia y diferencia entre las operaciones preliminares y analizar los diferentes métodos de cocción, la condimentación y la presentación





EL CIRCUITO DE LOS GÉNEROS EN UN
ESTABLECIMIENTO HOSTELERO

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01

El circuito de los géneros en un
establecimiento hostelero

1.1 Hostelería

1.2 La compra

1.3 Operaciones preliminares

1.4 Métodos de cocción

1.4.1 Otras técnicas de cocción

*1.5 La condimentación (sazonamiento,
aromas y condimentos)*

1.6 La presentación

