

JEFE DE COCINA Y TÉCNICAS AVANZADAS

FORMANDO PROFESIONALES DEL SIGLO XXI



4 MESES | MODALIDAD: A DISTANCIA

ACREDITADO POR LA UNIVERSIDAD NEBRIJA DE
MADRID - ESPAÑA Y CHEF CAMPUS CULINARY
INSTITUTE.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



**chef
campus**
culinary institute

- Tema I Equipamiento, organización y medidas de seguridad en una Cocina Profesional.
- Tema II Higiene, manipulación y toxicología de los alimentos.
- Tema III Valor Nutricional de los Alimentos.
- Tema IV Ingredientes y productos de la Cocina de Mercado. Su procesamiento.
- Tema V Métodos de cocción y cortes utilizados por un Chef Profesional.
- Tema VI Fondos y salsas madres y su utilización en la cocina.
- Tema VII Sopas y potajes. Fundamentos, procesamiento y recetas.
- Tema VIII Arroces y pastas. Fundamentos, procesamiento y recetas.
- Tema IX Carnes y aves. Fundamentos, procesamiento y recetas.
- Tema X Pescados, mariscos y crustáceos. Fundamentos, procesamiento y recetas.
- Tema XI Técnicas y Métodos de Cocción.