

ITINERARIO CONTRATOS DE FORMACIÓN EN ALTERNANCIA

Cociner@ en Gral.

Modalidad: Teleformación

Total: 931 horas

Duración: 24 meses

| CODIGO | DESCRIPCION | HORAS |
|-----------|---|-------|
| SANP038PO | GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN | 50 |
| HOTR0046 | MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA | 75 |
| HOTR006PO | APLICACIÓN DE FUNDAMENTOS BÁSICOS EN COCINA | 60 |
| HOTR039PO | APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAMIENTO EN COCINA: FUNDAMENTOS PARA SU GESTIÓN | 70 |
| HOTR076PO | COCINA BÁSICA | 80 |
| HOTR0066 | LA COCINA DE CARNE, AVES Y CAZA: ANÁLISIS DE TÉCNICAS CULINARIAS | 100 |
| HOTR011PO | COCINA DE LA PASTA, ARROCES, LEGUMBRE Y HORTALIZAS | 100 |
| HOTR079PO | TÉCNICAS CULINARIAS PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS | 80 |
| HOTR45 | COCINA TRADICIONAL ESPAÑOLA | 31 |
| HOTR0047 | COCINA VEGETAL Y COCINA ESPECIAL CON INTOLERANCIAS | 75 |
| HOTR056PO | PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS | 40 |
| HOTR057PO | PREPARACIÓN DE APERITIVOS | 40 |
| HOTR032PO | ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS | 60 |
| HOTR025PO | CREACIÓN DE CARTAS Y MENÚS | 30 |
| HOTR0002 | DECORACION Y EXPOSICION DE PLATOS | 40 |

