

FICHA TEMÁTICA

Cursos Online

Curso: Cocina salada

Este curso es en la modalidad en línea a través de la herramienta Zoom.

Las clases serán en tiempo real en los días y horario publicados.

Las sesiones no serán grabadas y el participante sólo tendrá acceso a las sesiones del curso en el grupo al cual se haya inscrito

Requisitos:

- Gusto por la elaboración de alimentos
- Entregar la documentación requerida: identificación oficial o acta de nacimiento, comprobante de domicilio.
- Realizar el pago del curso.
- Saber leer y escribir.
- Llenar el formato de inscripción.

Objetivo:

Preparar platillos, combinado los ingredientes exactos para complementar entradas y postres, para así conformar menús de tres tiempos.

Dirigido:

Personas con el gusto e interés de la cocina, aptitud para la innovación y la creatividad, disponibilidad para el trabajo en equipo, tener conocimientos básicos de preparación de alimentos.

Temario:

1. Fondos de las salsas, utilizando los ingredientes y técnicas de manera adecuada en su elaboración.
2. Combinar los ingredientes de manera adecuada para elaborar diferentes ensaladas, guarniciones, vinagretas y aderezos.
3. Elaboración de platos fuertes con carne roja y elaborar platillos con aves.
4. Identificar y preparar las verduras e incorporarlas para la elaboración de diversos platillos del menú. Preparar sopas, pastas y arroz, que ayudan al acompañamiento de diversos platillos.
5. Efectuar los postres adecuados para combinar sabores y dar un servicio de tres tiempos.

Duración:

50 horas.

Compromisos:

Asistir puntualmente a todas las sesiones.

Cumplir con las disposiciones que marquen los instructores.

Entregar en tiempo y forma la documentación solicitada por el IDEFT.

Documento que se otorgará:

Constancia con validez oficial, un mes después de haber concluido el curso.

Número de participantes:



IDEFT
Instituto de Formación
para el Trabajo



10 mínimo.