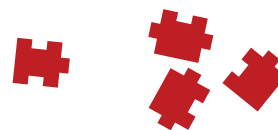




DOCTOR OLÓRIZ 2, 1ºA  
GRANADA 18012  
tel. 900 44 22 44  
fax 900 10 17 99  
email info@grupo2000.es  
web www.grupo2000.es



## CURSO INTERACTIVO DE COCINA

IC-2109

Modalidad: Distancia.

Duración: 125 horas

Objetivos:

Aprender diferentes formas de elaborar, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Conocer la cocina andaluza. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas.

Contenidos:

La cocina moderna.

Operaciones preliminares.

Las entradas.

Los huevos.

Sopas y potajes.

Los arroces.

Las pastas.

Verduras y hortalizas.

Las patatas.

Salsas y mantequillas.

Los pescados.

Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles. Carnes de matadero.  
Despojos.

Aves de corral.

La caza.

Canapés, sándwich y platos combinados: Los canapés. Sándwiches. Platos combinados.

Quesos.

Cocina andaluza.

Dirección y organización del departamento de cocina.

Estudio y logística sobre menús y cartas.