

COCTELERÍA INTERNACIONAL

OBJETIVO

Al término del curso el participante será capaz de elaborar novedosos bocadillos fríos y calientes, salados y dulces de acuerdo a recetario.

TEMARIO

Módulo I / HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Contaminación de los alimentos.
2. Principales enfermedades transmitidas por contagio alimentario.
3. Higiene personal.

Módulo II / TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPES

1. Ingredientes básicos y untaduras.
2. Técnicas de montaje de canapé.
3. Elaboración de canapés sencillos y finos.
4. Presentación de bandejas.

Módulo III / TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE BOCADILLOS FRÍOS

1. Elaboración de bocadillos variados en base a: Carnes, mariscos, frutas, verduras
2. Montaje y presentación.

Módulo IV / TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE PETIT BOUCHÉ

1. Elaboración de bocadillos calientes en base a carnes, ave, pescados, mariscos:
 - Brochetas.
 - Apanados.
 - Tapaditos.
2. Elaboración de productos en base a masas sencillas y de hoja.
3. Montaje y presentación.

Módulo V / TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PETIT FOUR

1. Elaboración de bocadillos dulces en base a:

- Masas.
- Batidos.
- Cremas.
- Mazapán.
- Chocolate.

2. Montaje y presentación.

DURACIÓN

32 Horas Cronológicas.

CÓDIGO SENCE

En Trámite

METODOLOGÍA

Curso teórico-práctico, desarrollado en Taller de Cocina. El instructor realiza demostraciones para ser repetidas por los participantes, de acuerdo a técnicas, normativas y recetas entregadas a través del curso.

PRE-REQUISITOS

Lecto escritura, condiciones físicas y de salud compatibles con la actividad.