



Contenido:

Módulo de Especialización: 240 horas (6 meses)

Programa creado y basado en competencias laborales, fortaleciendo el conocimiento culinario con nuevas tendencias y nuevas técnicas culinarias Internacionales, así como sus destrezas; desarrollando un óptimo desenvolvimiento profesional en el área, ofreciendo una nueva experiencia a nuestros alumnos.

- **Cocina China**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reconocimiento de la materia prima

Manejo de Utensillos

Elaboraciones en:

Entradas

Sopas

Platos fuerte (Salteados)

- **Cocina Japonesa**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reconocimiento de la materia prima

Manejo de Utensillos

Elaboraciones en:

Entradas

Sopas

Platos fuerte

Postres

- **Cocina Vegana**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reconocimiento de la materia prima

Manejo de Utensillos

Clasificación de la cocina vegana

Elaboraciones en:

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!



Entradas

Sopas

Platos fuerte

- **Cocina Francesa**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reconocimiento de la materia prima

Manejo de Utensillos

Aplicaciones de técnicas culinarias "Francesa"

Elaboraciones en:

Entradas

Sopas

Platos fuerte

- **Cocina Italiana**

Introducción teórica

Definiciones generales

Reconocimiento de la materia prima

Manejo de Utensillos

Aplicaciones de técnicas culinarias "Italia"

Elaboraciones de Platos Emblemáticos

- **Preparación de Menús y Banquetearía**

Introducción teórica

Definiciones generales

Clasificaciones de Menús y Banquetes

Elaboración de Menús y Banquetes

Presupuestos

¡Siempre dejando los mejores conocimientos a nuestros alumnos!