

Formación online

Hostelería

Cocina mediterránea

academia
el futuro
centros de formación



Objetivos del curso

El alumno adquirirá las destrezas y conocimientos relativos a la elaboración de los manjares salados y dulces de la gastronomía mediterránea, además de toda la información necesaria para valorar y comprender la importancia de una dieta saludable.

Identificará los platos de la cocina mediterránea que mayor difusión han alcanzado, describiendo sus características. Del mismo modo, aplicará técnicas de elaboración y presentación de platos, utilizando equipos, menaje y herramientas apropiados. El alumno aprenderá de forma práctica a elaborar menús de la dieta mediterránea.

La educación a distancia

Tras más de 25 años de experiencia formando a multitud de colectivos, **Academia el Futuro** se centra en la formación de calidad como medio de desarrollo personal y profesional en la sociedad del conocimiento.

Los cursos online de **Academia el Futuro** le permitirán:

- La posibilidad de escoger el momento y lugar más adecuado.
- Aumentar sus capacidades y competencias en el puesto de trabajo.

Duración y materiales del curso

El curso tiene una duración de **60 horas** y consta de:

- **Acceso a la plataforma**
- **Pruebas de autoevaluación**
Estas pruebas se realizarán a lo largo del curso para la comprobación práctica de los conocimientos que el alumno va adquiriendo.
- **Prueba de evaluación**
Al final del curso el alumno realizará una prueba de evaluación que el tutor corregirá para determinar su grado de aprendizaje.

Contenido del curso

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA MEDITERRÁNEA

TEMA 2. LOS INGREDIENTES TÍPICOS

TEMA 3. SOPAS, TENTEPIÉS Y ENSALADAS

TEMA 4. PIZZA, PASTA, ARROZ Y COMPAÑÍA

TEMA 5. CARNE Y PESCADO

TEMA 6. POSTRES Y BEBIDAS

Titulación

Una vez realizado el curso, el alumno recibirá un diploma que acreditará su formación. Para obtener dicho diploma, el alumno deberá haber cumplimentado y superado la prueba de evaluación final.

