



CURSO GRATUITO

COCINA DE CAZA, SETAS Y TRUFAS + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0005 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

50

Objetivos

Implementar en las empresas del sector la oferta de nuevos productos (Setas, trufa y caza), usando la innovación y la tecnología como forma para ahorrar costes y mejorar la oferta gastronómica de los establecimientos.

Información

Curso gratuito de Cocina de Caza, Setas y Trufas de 50 horas en modalidad »Teleformación«. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post covid-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. PREPARACIÓN DE LA CAZA.

- La Caza menor y mayor.
- Maceración y elaboraciones básicas.
- Métodos para ablandar y modificar el sabor de la caza.
- Caza menor de pluma.
- Caza menor de pelo.
- Caza mayor de pelo.

2. COMPOSICIÓN, TRATAMIENTO Y UTILIZACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

- Tipos de setas y trufas.
- Composición de las setas.
- Índices de calidad.
- Conservación.
- Tratamiento de las setas y las trufas.
- Utilización.