

PROGRAMA GRUPO 1 SINDICATO N° 2

Manejo de Técnicas Culinarias en Elaboración de Comida Internacional

Objetivos del taller:

El participante estará en condiciones de elaborar alimentos variados de culturas gastronómicas extranjeras, aplicando diferentes métodos de cocción y manejo de temperaturas, la planificación de menús, aplicar técnicas culinarias y aprender el lenguaje técnico para ejecutar, reconocer políticas y normas de calidad y seguridad así también la correcta y estricta aplicación de las normas higiénicas sanitarias en la manipulación de alimentos.

Fechas estimativas Lunes y Miércoles

Inicio Lunes 13 de Noviembre

Término Lunes 18 de Diciembre

Programa de trabajo:

- 18:00 Recepción (Toma de Asistencia y enrolamiento del participante)

- 18:40 Presentación e inicio de clases
 - Bienvenida por parte del cliente y facilitadores del curso
 - Distribución de los Equipos de trabajo
 - Exposición mediante diapositivas

- 19:30 Coffe Breack

- 19:45 Trabajo Practico
 - Distribución de los equipos
 - Distribución de insumos
 - Preparación de platos

- 21:15 Termino de la jornada

Nota: Los horarios y días son tentativos sujetos a confirmación