

HOTR0015_FH25

Elaboración de platos combinados

Descripción:

Idioma: Castellano

Precio: 0 eur.

Modalidad: 100% Online (Sin horarios ni desplazamientos)

Diploma: acreditado por Fundae (Fundación estatal para la formación en el empleo) y el SEPE

Nivel de cualificación profesional: 1

Próximos inicios: julio – septiembre 2025

Domina el arte de los platos combinados

En restauración, la eficiencia y la presentación marcan la diferencia. Un plato combinado bien ejecutado es mucho más que una comida rápida: refleja técnica, creatividad y rentabilidad.

Con nuestro Curso Gratuito de Elaboración de Platos Combinados (Certificación Oficial Nivel A) aprenderás a:

- ☐☐ Seleccionar y preparar materias primas de forma eficiente.
- ☐☐ Aplicar técnicas de cocción para carnes, pescados, huevos y guarniciones.
- ☐☐ Dominar el emplatado profesional.

Mejora la calidad de tu oferta, gana velocidad y polivalencia en cocina, y conviértete en un profesional más valioso y preparado para cualquier reto.

Dirigido prioritariamente a: Personas ocupadas en el **sector Hostelería** de todo el estado.

Disponemos de plazas limitadas para personas en situación de desempleo.

Reserva tu plaza ahora mismo pulsando el botón **Matricularme Online**, una vez formalizada la matrícula nos pondremos en contacto contigo. La asignación de plazas se realiza por riguroso orden de recepción de las solicitudes.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

Elaborar platos combinados y aperitivos garantizando en todo momento la calidad del producto.

Requisitos y conocimientos:

Al ser una acción subvencionada para poder beneficiarte deberás pertenecer prioritariamente al sector Hostelería.

No se requieren acreditaciones/titulaciones. No obstante, se han de poseer las habilidades de comunicación lingüística suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

Contenido HOTR0015_FH25: Elaboración de platos combinados**Módulo 1: PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS (30 horas)**

OBJETIVO. Definir y clasificar los diferentes tipos de platos combinados conociendo las características y condiciones ambientales que deben reunir.

UD1. Elaboración de platos combinados y aperitivos

Módulo 2: MEJORA DE LA CALIDAD EN PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS (30 horas)

OBJETIVO. Aplicar las normas de calidad durante el proceso de elaboración y manipulación de platos combinados, asegurando la calidad del servicio y llevando a cabo las buenas prácticas.

UD1. Aplicación correcta de las normas de la calidad.

UD2. Prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos