

HOTR015PO

Cocina internacional

Descripción:

Con este curso el alumno será capaz de desenvolverse dentro del sector hostelería y adquirir los fundamentos y características de la cocina internacional, considerándose el ámbito europeo, americano, oriental y africano.

Nº de horas:

30 horas

Objetivos:

Adquirir los fundamentos y características de la cocina internacional, considerándose el ámbito europeo, americano, oriental y africano.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo es aconsejable contar con nociones básicas de matemáticas y tecnologías, así como facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

Contenido H0TR015PO: Cocina internacional**Unidad didáctica 1. LA COCINA INTERNACIONAL.**

- 1.1. La cocina internacional como cocina profesional.
- 1.2. La cocina internacional como selección de las cocinas nacionales.
- 1.3. Glosario de productos y especialidades culinarias del mundo.

Unidad didáctica 2. LA COCINA EUROPEA.

- 2.1. Gastronomía y cocina Francesa.
- 2.2. Gastronomía y cocina Italiana.
- 2.3. Otras cocinas Europeas.

Unidad didáctica 3. LA COCINA AMERICANA.

- 3.1. La cocina Norteamericana.
- 3.2. La cocina Centroamericana.
- 3.3. La cocina Sudamericana.

Unidad didáctica 4. LAS COCINAS ORIENTALES.

- 4.1. Características de la cocina China.
- 4.2. La cocina en Japón.
- 4.3. La cocina en India.

Unidad didáctica 5. LA COCINA ÁFRICANA.

- 5.1. Cocina Norteafricana.
- 5.2. Cocina de África central.
- 5.3. Cocina Sudafricana.