



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Curso on line de cocinero profesional especializado en comedores escolares

Curso *on line* de cocinero profesional especializado en comedores escolares

Miércoles, 10 de septiembre 2014

Euroinnova Formación organiza el curso *Cocinero profesional para comedores escolares*; una formación *on line*/distancia de 410 horas, dirigida a todas las personas que se dedican al mundo de la restauración y que quieran obtener conocimientos concretos relacionados con las funciones de un/a cocinero/a profesional de un comedor escolar.

El curso *Cocinero profesional para comedores escolares* está pensado para aquellos cocineros/as que quieran especializarse en la restauración en comedores escolares; el objetivo es dar a conocer las oferta gastronómica más adecuada y técnicas culinarias, los sistemas de aprovisionamiento, la presentación y exposición de platos y por último, la importancia de la nutrición infantil.

El curso se divide en dos módulos e incluye, entre otros, los siguientes temas: análisis del sector de la restauración, enfocado a comedores escolares; análisis y definición de los menús; definición de las características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos; análisis, puesta a punto y realización del proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas y sus aplicaciones; análisis, puesta a punto y aplicación de las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias, platos y postres elementales; análisis, puesta a punto y realización del proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias, etc.

Entre el material entregado en este curso se adjunta una 'Guía del alumno' dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de correo electrónico dónde enviar las consultas, dudas y ejercicios. También se adjunta, en CD, una guía de ayuda para utilizar el campus on line. La metodología consiste e avanzar a lo largo del itinerario de aprendizaje on line, que cuenta con una serie de temas y ejercicios. Para su evaluación, el alumno/a debe completar todos los ejercicios propuestos en el curso. El centro remite la titulación una vez se comprueba que el alumno ha completado el itinerario de aprendizaje satisfactoriamente.

[Información](#), [temario](#) e [inscripciones](#) del curso de *Cocinero profesional para comedores escolares*.