

COCINERO ESPECIALIDAD COMIDA CHILENA REGIONAL

● AL FINALIZAR EL CURSO ESTARÁS PREPARADO PARA:

Elaborar producción gastronómica considerando un enfoque hacia la cocina estacional considerando factores externos y de temporada, aplicando métodos de corte y cocción adecuados a la naturaleza de la materia prima vigente.

● PROGRAMA GENERAL

1. Higiene y manipulación de alimentos
2. Sanitización y manejo de residuos
3. Métodos y equipos de cocción
4. Materia prima vigente y su aplicación en recetas
5. Fichas técnicas
6. Elaboración de recetas con sello estacional
7. Aplicación de técnicas de preparación y montaje

● CALENDARIO E INSCRIPCIONES

Sede	Inicio	Término	Días	Horario
LA SERENA	26-11-2019	17-12-2019	LU-MA-MI-JU	17:00 a 20:00
LOS ANGELES	25-11-2019	11-12-2019	LUNES A VIERNES	18:00 a 21:00
VALDIVIA	18-11-2019	09-12-2019	LU-MI-JU	18:30 a 22:30
CHILLÁN	25-11-2019	11-12-2019	LUNES A VIERNES	18:00 a 21:00

● INFORMACIÓN

Duración: 40 horas cronológicas
Código Sence: 1237986059
Modalidad: Presencial
Valor Curso: \$200.000
Inscripciones: contacto@kolpingcapacitacion.cl

**Consulta por descuentos especiales.*

**Fechas de inicio sujetas a confirmación*