



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Manual didáctico de cocina

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Elaborar y conservar todo tipo de preparaciones en cocina, el manejo de los utensilios, organizar un departamento de cocina y dirigirlo, la realización de cartas y menús, tanto como los aspectos de hacer una buena compra.

### CONTENIDOS

#### LA COCINA MODERNA

1. Operaciones preliminares
2. Las entradas
3. Los huevos
4. Sopas y potajes
5. El arroz
6. Las pastas alimenticias
7. Hortalizas y verduras
8. Las patatas
9. Salsas y mantequillas
10. Los pescados
11. Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles
12. Las carnes de matadero

13. Despojos
14. Aves de corral
15. La caza
16. Canapés, sándwich y platos combinados
17. Los quesos
18. Dirección y organización del departamento de cocina:
19. Estudio y logística sobre menús y cartas



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)