

**Preparación de Aperitivos**

A distancia | 80 h



## PREPARACIÓN DE APERITIVOS

El curso Preparación de Aperitivos le permite obtener una visión completa de todos los tipos de aperitivos así como de ensaladas y comida fría. Además le permitirá conocer el vocabulario empleado en cocina.

En Verticetraining entendemos que la formación debe ser continuada para todos los ámbitos profesionales, y por ello ponemos a disposición de nuestros alumnos unos contenidos perfectamente estructurados.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a distancia con apoyo on line. El alumno contará con un temario actual y completo, además de un acompañamiento constante en sus progresos a través de un sistema de tutorías (vía telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos.

La calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

### OBJETIVOS:

---

Dotar al alumno de nociones de cocina y concretamente en aperitivos, así como dominar su vocabulario.

Introducir al alumno en el mundo de los aperitivos, pintxos, banderillas y canapés, sandwiches y bocadillos, ensaladas, salsas.

Conocer la técnica de repostería, tartas y postres, así como dotar al alumno de conocimiento sobre cocktails.

Introducción al alumno de conocimientos sobre pastas y pizzas, arroces y verduras.

### PROGRAMA:

---

1. Introducción a la cocina.
2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.
3. Vocabulario.
4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés.
5. Sandwiches y bocadillos.
6. Las ensaladas.
7. Fiambres y ahumados.

8. Empanadas y empanadillas.
9. Quiches y tartas.
10. Mousses y pasteles.
11. Terrinas y patés.
12. Huevos y tortillas.
13. Pastas y pizzas.
14. Coktails.
15. Arroces y verduras.
16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar.
17. El queso.
18. Pastelería.

**PRECIO:**

---

Si es trabajador asalariado de una empresa con centro de trabajo en España, consúltenos la posibilidad de **subvención 100% del curso**.

Si desea el curso de forma privada, como particular, el precio es de **336 €**

**DURACIÓN:**

---

80 horas.

**OBSERVACIONES:**

---

El curso dará comienzo cuando el alumno formalice la matrícula.

**DIPLOMA ACREDITATIVO:**

---

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado que acredite la realización de 80 horas de curso.

**INSCRIPCIÓN Y FORMAS DE PAGO:**

---

Para matricularse deberá rellenar el formulario de matriculación que encuentra pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria o Ingreso en cuenta.-
- Cargo en cuenta.-
- Tarjeta de crédito.-

*\*Todos los envíos que se realicen fuera de la Península, tienen un gasto adicional.*



Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



**Madrid:** C/ Magallanes, 1 - 28015

**Málaga:** C/ Alonso de Palencia, 15  
29007 - Málaga



**Tlf:** 902 500 378

**Fax:** 902 510 044



**E-mail:** [informacion@verticetraining.com](mailto:informacion@verticetraining.com)

Perteneiente a:

