

- Conocer las características de la maquinaria utilizada.
- Aprender cuáles son los fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos.
- Introducción a las técnicas de cocinado.
- Aprender a decorar y presentar los platos. Conocer cuáles son los platos típicos.
- Nociones sobre la regeneración de platos preparados, las clases de técnicas e identificación de los equipos asociados.
- Conocer el sistema Cook- chill y las fases de los procesos.