

adaptium

tapas y pinchos



Área: Hostelería
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

DESTINATARIOS

restaurantes y bares.

OBJETIVOS

Especializarse en el sector de las tapas y pinchos.

CONTENIDOS

Módulo 1 TEMARIO - PINCHOS Y TAPAS CON VERDURA

Espárragos trigueros

Espárragos rellenos de anchoas

Pimientos del piquillo y verdes

Pimientos del piquillo rellenos

Mousse de pimientos del piquillo

Brocheta vegetal con gambas

Brocheta de verduras

Conos de berza con morcilla

Champi chapela

adaptium

Champiñon relleno

Pincho de champiñon rebozado

Gilda

Hojaldre con verduras y foie caramelizado

Montadito de hojaldre con calabacin y setas

Montadito de calabacin con gulas

Banderillas de tomate y queso fresco

Alcachofas rellenas de roquefort

Pincho de berenjena con queso fundido

Módulo 2 TEMARIO - PINCHOS Y TAPAS CON PATATA

Rodajitas de patata gratinadas con jamon y setas

Patatas rellenas de pinto con huevos de codorniz y jamon

Patatas a las finas hierbas

Patatas Alioli

Patatas con salsa de mostaza

Patatas a lo pobre

Ensalada de verano

Bolas de patata

Ensaladilla rusa

Patatas rellenas

Tortilla de patatas

Patatas con espinacas

adaptium

Módulo 3

TEMARIO - PINCHOS Y TAPAS CON CARNE

Codornices rellenas de foie

Pincho de puerro y apio con jamón

Flamenquines de carne de ternera

Brocheta de ternera con champiñones

Hojaldre con chistorra

Tostada de chistorra a la brasa

Pimientos del piquillo rellenos de carne picada

Mollejas con jamón

Callos a la andaluza

Solomillo de cerdo con pimientos del piquillo

Solomillo de cerdo con papatas panadera

Brocheta de solomillo con verduras y beicon

Solomillo de cerdo en adobo

Módulo 4

TEMARIO - PINCHOS Y TAPAS VARIADAS

Croquetas de hongos

Volovanes de queso fundido con crema de ajo

Pencas de acelga rellenas con jamón y queso

Jamón con queso brie

adaptium

Pincho de queso con jamón rebozado

Montadito de jamón con setas

Tosta de iberico con huevo pochado

Jamón con alioli

Queso roquefort con anchoas y palmito

Delicias de roquefort

Pollo verde

Tartaletas con ensalada de pollo

Rollitos de york con champiñón y jamón

Tortilla de ajetes

Espárrago con bonito y mayonesa

Filetitos de pavo rebozados con setas

Cancrejos de río picantes

Tartaletas de paté con pasas

Huevos a la manchega

Bolitas de patata rellenas de espinacas

Bocaditos de cabrales

Caracoles con jamón

Aguacates rellenos de atún

<p product-field-desc="" style="margin: 0px 0px 5px; padding: 0px 0px 5px; border: 0px;">

Módulo 5

TEMARIO - PINCHOS Y TAPAS CON HUEVO

adaptium

Huevo sobre anchoa con cebolla y perejil

Tartaletas de huevo de codorniz con verduras

Huevos de codorniz fritos con chorizo

Huevos con pimientos del piquillo y anchoa dos salsas

Huevos de codorniz fritos con jamón de Jabugo

Huevos con jamón serrano, salmón y gamba cocida

Huevos con bonito

Huevos con mayonesa y langostinos

Tartaletas de huevo de codorniz con caviar y anchoas

Huevos con pimientos y lechuga

Módulo 6

TEMARIO - PINCHOS Y TAPAS CON PESCADO

Huevo sobre anchoa con cebolla y perejil

Tartaletas de huevo de codorniz con verduras

Huevos de codorniz fritos con chorizo

Huevos con pimientos del piquillo y anchoa dos salsas

Huevos de codorniz fritos con jamón de Jabugo

Huevos con jamón serrano, salmón y gamba cocida

Huevos con bonito

Huevos con mayonesa y langostinos

Tartaletas de huevo de codorniz con caviar y anchoas

Huevos con pimientos y lechuga

adaptium

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.