

CURSO DE COCINA PARA AYUDANTES

SKU: N / A | Categorías: [Cocina presencial](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 8

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

CURSO DE COCINA PARA AYUDANTES

Horas adaptables a necesidad

Objetivo:

Formar a los participantes en las habilidades básicas y esenciales de cocina, incluyendo técnicas de preparación de alimentos, manejo adecuado de utensilios y equipos, y aplicación de prácticas de seguridad e higiene, para desempeñarse eficientemente como ayudantes en entornos de restauración profesional.

Contenido:

1. Introducción a la Cocina Profesional

- Presentación del curso y objetivos.
- Roles y responsabilidades del ayudante de cocina.
- Introducción a la terminología culinaria básica.

2. Seguridad e Higiene en la Cocina

- Normativas y prácticas de seguridad alimentaria.
- Higiene personal y en la cocina.
- Manejo adecuado de residuos y limpieza de equipos.



3. Manejo de Utensilios y Equipos

- Identificación y uso de utensilios básicos de cocina.
- Técnicas de corte y manipulación de cuchillos.
- Uso y mantenimiento de equipos como licuadoras, hornos, y freidoras.

4. Técnicas Básicas de Preparación de Alimentos

- Preparación y manejo de ingredientes frescos.
- Técnicas de pelado, picado y troceado.
- Métodos básicos de cocción: hervir, asar, saltear y freír.

5. Organización y Planificación en la Cocina

- Organización del espacio de trabajo.
- Planificación y mise en place (preparación previa de ingredientes).
- Coordinación con el equipo de cocina.

6. Elaboración de Platos Básicos

- Preparación de recetas sencillas y fundamentales.
- Técnicas de presentación y emplatado.
- Degustación y corrección de sabores.

7. Manejo y Conservación de Alimentos

- Almacenamiento adecuado de alimentos frescos y procesados.
- Técnicas de conservación: refrigeración y congelación.
- Gestión de inventarios y rotación de productos.

8. Conclusión y aplicación práctica

- Evaluación de conocimientos y habilidades adquiridas.
- Resolución de dudas y preguntas.

Este curso intensivo de 8 horas está diseñado para ser altamente interactivo y práctico, permitiendo a los participantes aplicar inmediatamente lo aprendido en sus propias cocinas profesionales.

¡Lánzate al mundo de la gastronomía con nuestro curso presencial de Cocina para Ayudantes! Este curso te brinda la oportunidad de aprender habilidades esenciales directamente en una cocina profesional. Desde técnicas básicas de corte y preparación de alimentos hasta la organización eficiente y las normas de higiene, adquirirás todo lo necesario para convertirte en un valioso apoyo en cualquier cocina. Con la guía de chefs experimentados, obtendrás la confianza y el conocimiento para destacar en tu primer paso dentro del apasionante mundo culinario.



¡Inscríbete y comienza tu carrera en la cocina con una base sólida y profesional!

Síguenos en: [Instagram](#)

