COCINA

SKU: EVOL-5023-VTP-A | **Categorías:** Alojamiento, Catering, Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Hoteles, Ocio y Tiempo Libre

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 75

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Cocina

Objetivos

Objetivos generales:

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente.
- Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber como preparar ensaladas, sopas, pastas, etc.
- Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

Objetivos específicos:

- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.
- Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas.
- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.
- Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes.

- Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería.
- Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.

Contenidos

UD1. Introducción a la cocina.

1.1. Historia (introducción).

1.2. La cocina moderna.

1.3. A propósito de la profesión de cocinero.

UD2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición.

2.1. Hostelería.

2.2. La compra.

2.3. Las operaciones preliminares.

2.4. Métodos de cocción.

2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos).

2.6. La presentación.

UD3. Vocabulario.

3.1. Términos de cocina.

3.2. Vocabulario de especias.

3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos.

UD4. Las ensaladas.

4.1. Las ensaladas: introducción.

4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.

4.3. El condimento en las ensaladas.

4.4. Los aliños.

4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

UD5. Los huevos y tortillas.

5.1. Los huevos: introducción.

5.2. Algunas preparaciones de huevos.

5.3. Tortillas.

UD6. Las sopas.

6.1. Las sopas: introducción.

6.2. Clasificación.

6.3. Las cremas: introducción.

6.4. El consomé.

6.5. Potajes: legumbre secas.

6.6. Elaboración de sopas.

UD7. Pastas y pizzas.

7.1. La pasta: introducción.

7.2. Cocción de la pasta.

7.3. El queso y la pasta.

7.4. Las pastas y sus salsas más habituales.

7.5. Las pizzas.

UD8. El arroz.

8.1. El arroz: introducción.

UD9. Verduras y hortalizas.

9.1. Verduras y hortalizas: introducción.

UD10. Las salsas.

10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción.

10.2. Los fondos de cocina.

10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza.

10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización.

10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas.

10.6. Las grandes salsas o salsas base.

10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.

10.8. Mantequillas.

UD11. Pescados.

11.1. Los pescados: introducción.

11.2. Clasificación de los pescados 11. 3.limpieza (operaciones preliminares de los pescados).

11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción.

11.5. Salsas más utilizadas.

11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

UD12. Los mariscos.

12.1. Los mariscos: introducción.

12.2. Clasificación de los mariscos.

12.3. Diferentes sistemas de cocción.

12.4. Salsas más utilizadas.

12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

UD13. Las carnes.

13.1. Las carnes de matadero: introducción.

13.2. Clasificación de las carnes.

13.3. Sacrificio y conservación de las carnes.

13.4. La carne en la cocina.

13.5. Salsas más utilizadas.

13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.

UD14. Aves.

14.1. Las aves de corral: introducción.

14.2. Clasificación de las aves de corral.

14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción.

14.4. Diferentes métodos de cocinado.

14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación.

UD15. Caza.

15.1. La caza: introducción.

15.2. Clasificación.

15.3. Diferentes sistemas de cocinado.

15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.

15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación.

UD16. El queso.

16.1. El queso: introducción.

16.2. Elaboración del queso.

16.3. Clasificación de los quesos.

16.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

UD17. Repostería.

17.1. Hojaldre.

17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té.

17.3. Masas batidas.

17.4. Masas escaldadas.

17.5. Mazapán.

17.6. Crêpes.

17.7. Baños y cremas.

17.8. Merengue.

17.9. Flanes y natillas.

17.10. Mousses.

17.11. Tartas.