

Cocina

Familia profesional: Hosteleria y Restauración

Modalidad: Teleformación

Duración: 50 horas

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.
-

Información específica

“Enseñanza no oficial y no conducente a la obtención de un título con carácter oficial o certificado de profesionalidad”

Fecha de inicio y fecha de fin: Los cursos podrán comenzar cualquier día de la semana, ya que se imparten en la modalidad de teleformación. La fecha de fin dependerá de número de horas lectivas diarias que se programen.

Metodología: La METODOLOGÍA ONLINE propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de enseñanza programada y de trabajo autónomo del alumnado con el asesoramiento de un/a formador/a especializado y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual.

Requisitos de acceso: Para cursar esta formación no es necesario ningún requisito previo de acceso.

Material necesario para el desarrollo de la formación: El material didáctico objeto fundamental del proceso de enseñanza, será puesto a disposición del alumno en el Campus de manera ordenada y en los formatos más idóneos para ajustarlos a las especificaciones del curso. El alumno debe trabajarlos de manera autónoma dedicando un tiempo que dependerá de las necesidades individualizadas del alumno. Las actividades y casos prácticos buscan consolidar el proceso formativo de los alumnos poniendo en práctica lo aprendido sobre las disciplinas del programa cursado.

Evaluación: Para la obtención del correspondiente diploma o certificado de asistencia el/la alumno/a deberá realizar al menos el 75 por ciento de los controles periódicos de seguimiento.

Medios de contacto: Puede consultar sus dudas por teléfono (930 160 363) o por correo electrónico (didactic@didacticformacion.com)

Acreditación de los docentes: Los docentes de este curso cumplen con las prescripciones que se determinan en los certificados de profesionalidad que son similares a los contenidos de esta acción formativa.

Precio del curso: El precio final del curso, incluidos todos los conceptos, es de 7,5 € por hora. Se abonará en dos plazos, el primero antes de comenzar el curso y el segundo a su finalización. Cuando se abone el primer plazo se le dará acceso al alumno a la plataforma de teleformación.

Precio del curso bonificado: 7,5 €/h + 20% empresas de 1 hasta 5 trabajadores, 15% empresas de 6 a 9 trabajadores o 10% para empresas de más de 10 trabajadores por la gestión en la FUNDAE.