

Preparación de Aperitivos

Familia profesional: Hostelería y Restauración

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 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.
- Adquirir una formación tanto teórica como práctica que les permita alcanzar, no sólo el conocimiento de los métodos más tradicionales, sino también el reciclaje en cuanto a las nuevas tendencias, así como la terminología aplicada.

Objetivos específicos:

- Adentrar al alumno en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.
- Instruir a los participantes para que logren una especial presentación y decoración de aperitivos y canapés.
- Capacitar al alumno para la elaboración de canapés y aperitivos.
- Facultar al alumno para analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizarse en cada momento.
- Facilitar al trabajador los conocimientos necesarios para que él mismo haga innovaciones en esta materia ensayando modificaciones en cuanto a técnicas y formas de presentación y decoración.
- Dar a conocer al trabajador las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su elaboración.
- Enseñar al alumno todo lo relacionado con pescados, mariscos, carnes: clasificación, conservación, formas de cocción, salsas de acompañamiento y su posterior presentación en platos.
- Conseguir que el trabajador actualice sus conocimientos según las nuevas tendencias de los consumidores.

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.

- 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería.
- 2.2. La compra.
- 2.3. Las operaciones preliminares.
- 2.4. Métodos de cocción.
- 2.5. La condimentación (Sazonamiento, Aromas y Condimentos).
- 2.6. La presentación (el Trinchado).

UD3. Vocabulario.

- 3.1. Términos de cocina.
- 3.2. Vocabulario de especias.
- 3.3. Sazonamiento, Aromas y Condimentos.

UD4. Aperitivos: Tapas, Pintxos o Banderillas. Los Canapés.

- 4.1. Tapas, Pintxos o banderillas.
- 4.2. Los canapés.

UD5. Sandwiches y bocadillos.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Los sandwiches.
- 5.3. Los bocadillos.

UD6. Las ensaladas.

- 6.1. Las ensaladas. Introducción.
- 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.
- 6.3. El condimento en las ensaladas.
- 6.4. Los aliños.
- 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas.
- 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

UD7. Fiambres y ahumados.

- 7.1. Los fiambres.
- 7.2. Pescados ahumados.
- 7.3. Carpacios: Carnes y Pescados crudos en finas lonchas.

UD8. Empanadas y empanadillas.

- 8.1. Las empanadas: introducción.
- 8.2. Las empanadillas.

UD9. Quiches y tartas.

- 9.1. Tartas.
- 9.2. Quiches.

UD10. Mousses y Pasteles.

- 10.1. Las Mousses.
- 10.2. Los Pasteles.

UD11. Terrinas y patés.

- 11.1. Patés.
- 11.2. Terrinas.

UD12. Huevos y Tortillas.

- 12.1. Los huevos: introducción.
- 12.2. Algunas preparaciones de huevos.
- 12.3. Tortillas.

UD13. Pastas y Pizzas.

- 13.1. La pasta. Introducción y terminación.
- 13.2. Cocción de la pasta.
- 13.3. El queso y la pasta.
- 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales.
- 13.5. Las pizzas.

UD14. Cocktails.

- 14.1. Introducción.
- 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos.
- 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos.
- 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos.

14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción.

14.6. Salsas más utilizadas.

14.7. Elaboración de pescados y mariscos.

14.8. Los cocktails.

UD15. Arroces y verduras.

15.1. El arroz: introducción.

15.2. Verduras y hortalizas: introducción.

UD16. Las salsas más habituales en cafeterías y Snacks-Bar.

16.1. Las salsas. Introducción.

16.2. Los fondos de cocina.

16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización.

16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas.

16.5. Las grandes salsas o salsas base.

16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.

16.7. Mantequillas.

UD17. El Queso.

17.1. El queso: introducción.

17.2. Elaboración.

17.3. Clasificación.

17.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

UD18. Pastelería.

18.1. Masas fermentadas.

18.2. Hojaldre.

18.3. Masas escaldadas. (Pasta Choux).

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.