

Curso: Preparación de aperitivos

Modalidad: On line

Duración: 35 h.

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:

Tema 1. Introducción a la cocina

- 1.1. Historia (introducción)
- 1.2. La cocina moderna
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero

Tema 2. 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
 - 2.4.1. Análisis y principios de las diferentes cocciones
 - 2.4.2. Las diferentes técnicas de cocción
- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos)
- 2.6. La presentación (el trinchado)

Tema 3. Vocabulario

- 3.1. Términos de cocina
- 3.2. Vocabulario de especias
- 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos
- 3.3.1. Hierbas y especias: definiciones

Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. los canapés

- 4.1. Tapas, pintxos o banderillas
- 4.2. Los canapés
- 4.2.1. Los canapés fríos
- 4.2.2. Los canapés calientes

Tema 5. Sandwiches y bocadillos

- 5.1. Introducción
- 5.2. Los sandwiches
- 5.2.1. Tipos de sandwiches
- 5.3. Los bocadillos

Tema 6. 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

Tema 7. Fiambres y ahumados

- 7.1. Los fiambres
- 7.2. Pescados ahumados
- 7.2.1. Ahumado en frío y en caliente
- 7.2.2. El salmón ahumado
- 7.3. Carpacios: carnes y pescados crudos en finas lonchas

Tema 8. Empanadas y empanadillas

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

Tema 9. Quiches y tartas

- 9.1. Tartas
- 9.2. Quiches

Tema 10. Mousses y pasteles

- 10.1. Las mousses
- 10.2. Los pasteles

Tema 11. Terrinas y patés

- 11.1. Patés
- 11.2. Terrinas

Tema 12. Huevos y tortillas

- 12.1. Los huevos: introducción
- 12.1.1. Clasificación
- 12.1.2. Los huevos en la cocina
- 12.2. Algunas preparaciones de huevos
- 12.2.1. Duros

- 12.2.2. Huevos fritos
- 12.2.3. Huevos revueltos
- 12.3. Tortillas

Tema 13. Pastas y pizzas

- 13.1. La pasta. introducción
 - 13.1.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración
 - 13.1.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes
 - 13.1.3. Diferentes tipos de pasta según su forma 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

Tema 14. 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

Tema 15. Arroces y verduras

- 15.1. El arroz: introducción
 - 15.1.1. Clasificación
 - 15.1.2. El arroz como guarnición
 - 15.1.3. El arroz y su cocción
- 15.2. Verduras y hortalizas: introducción
 - 15.2.1. Clasificación de las verduras según su procedencia
 - 15.2.2. Cómo comprar verduras y hortalizas
 - 15.2.3. Conservación de verduras y hortalizas
 - 15.2.4. Las verduras en la cocina

Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar

- 16.1. Las salsas. introducción
- 16.2. Los fondos de cocina
 - 16.2.1. Fondo oscuro
 - 16.2.2. Fondo blanco
 - 16.2.3. Caldo de ave
 - 16.2.4. Fondo de pescado
 - 16.2.5. Glacé de ternera -ave-caza
- 16.3. Jugos y desglasados. utilización y realización
- 16.4. Trabazones. análisis y principios de los trabazones y las salsas
 - 16.4.1. Trabazón con cereales y almidones
 - 16.4.2. Trabazón con huevo
 - 16.4.3. Trabazón con materias grasas
 - 16.4.4. Trabazón con purés de verduras
- 16.5. Las grandes salsas o salsas base
 - 16.5.1. El jugo ligado
 - 16.5.2. Salsa bechamel y derivadas
 - 16.5.3. Salsa velouté y derivadas
 - 16.5.4. Salsa de tomate. diferentes variantes

16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas

16.6.1. Salsas emulsionadas

16.6.2. Salsa vinagreta

16.6.3. Salsa crema

16.7. Mantequillas

16.7.1. Mantequillas compuestas

Tema 17. El queso

17.1. El queso: introducción

17.2. Elaboración

17.3. Clasificación

17.4. Distintas variedades de quesos y sus características

Tema 18. Pastelería

18.1. Masas fermentadas

18.2. Hojaldre

18.3. Masas escaldadas. (pasta choux)