

La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús

Código: 3106

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: Tipo B – 50 horas**

➤ **Objetivos:**

Conocer la historia y evolución de la cocina, aprender los pasos o procesos que siguen los alimentos en la cocina y las operaciones preelminares adecuadas para la preparación de los alimentos y las normas necesarias para confeccionar, diseñar y redactar los diferentes menús y cartas.

➤ **Contenidos:**

LA COCINA MODERNA

Introducción. Historia y evolución hasta nuestros días. Los principios de la cocina moderna. A propósito de la profesión de cocinero. Qué es una cocina. El circuito de los géneros en un establecimiento de Restauración.

OPERACIONES PRELIMINARES

Manejo de cuchillos. Operaciones preliminares de las verduras. Operaciones preliminares de los pescados. Operaciones preliminares de los mariscos. Operaciones preliminares de las carnes. Operaciones preliminares de las aves. Anexo.

ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS

Introducción. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero. Ofertas de comida más generalizadas. Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.