

Manual Didáctico de Cocina 1 y 2

Código: 2339

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 C – de 100 a 120 horas**

➤ **Objetivos:**

Preparar y conservar entradas, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Aprender a manejar los cuchillos. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas. Tener en cuenta los aspectos para una buena compra.

➤ **Contenidos:**

- La cocina moderna: 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, de los pescados, de los mariscos, de las carnes y de las aves.
- Las entradas: Las ensaladas. Los fiambres. Las mousses. Terrinas o patés. Los cocktails. Tartas o quiches. Empanadas o empanadillas. Mariscos fríos servidos como entradas. Verduras previamente cocidas, servidas frías.
- Los huevos: Pasados por agua, duros, al plato, moldeados, cocotte, mollets, escalfados (poché), fritos, revueltos, en tortillas y gelée (fríos).
- Sopas y potajes: Las cremas. El consomé. Los purés. Los potajes (legumbres secas).
- El arroz: El arroz y su cocción. El arroz como guarnición. La paella. El risotto.

- Las pastas alimenticias: Diferentes tipos de pasta según su elaboración y según sus componentes, tamaño, forma y terminación. El queso y la pasta. Las pastas y sus salsas más habituales. Método para elaborar una pasta fresca al huevo. La pasta y su cocción. Otros tipos de pastas.
- Hortalizas y verduras: Clasificación de las hortalizas y verduras. Cómo comprar verduras y hortalizas. Conservación de verduras y hortalizas. Las verduras en la cocina. Principales cocciones. Diferentes preparaciones.
- Las patatas: Variedades. La patata desde el punto de vista nutricional. Las patatas y la cocina. Conservación. Presentación en el mercado. Las patatas y su cocción. Diferentes cortes y formas.
- Salsas y mantequillas: Los fondos de cocina. Análisis y principios de las trabazones y las salsas. Las grandes salsas o salsas base. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas. Mantequillas. Fondos complementarios.
- Los pescados: Clasificación. Especies más utilizadas. Características a tener en cuenta para la compra. Racionamiento. Operaciones preliminares. Diferentes sistemas de cocción. Terminaciones de pescados previamente cocidos. Pescados "a la tártara". Pescados ahumados (el salmón ahumado). Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas). Salsas más utilizadas. Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios.
- Mariscos, moluscos, crustáceos y caracoles: Historia en la alimentación. Los mariscos desde el punto de vista dietético. Clasificación de los mariscos. Especies más utilizadas. Características a tener en cuenta para la compra de mariscos. Racionamiento. Diferentes sistemas de cocción. Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos. Salsas más utilizadas. Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios. Caracoles.
- Las carnes de matadero: Clasificación de las carnes. Deshuesado, despiece. Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería. Despiece menor y racionado. Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento. Métodos de cocinado. Elaboración de carnes en base a diferentes criterios.
- Despojos: Características a tener en cuenta para la compra. Clasificación. Diferentes formas de cocinado.
- Aves de corral: Historia de las aves en la alimentación. Clasificación. Características a tener en cuenta para la compra. Operaciones preeliminarias anteriores a la cocción. Diferentes métodos de cocinado. Salsas más utilizadas. Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios.
- La caza: Clasificación. Especies más utilizadas. La calidad de la caza. Despiece y racionamiento. Diferentes sistemas de cocinado. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. Elaboración de platos de caza.
- Canapés, sándwich y platos combinados.
- Los quesos: Elaboración. Clasificación. La calidad del queso. Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos. Cómo conservar los quesos. Cómo confeccionar una tabla de quesos.
- Dirección y organización del departamento de cocina: Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones. Control de costes. La gestión en la cocina. Escandallos. El relevé o gasto diario. El recuento de las comandas. Inventarios periódicos. El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión. Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.
- Estudio y logística sobre menús y cartas: 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.