

OBJETIVO

- 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. - 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 alintildeos 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.

ÍNDICE

TEMA 1. INTRODUCCION A LA COCINA 1.1. HISTORIA (INTRODUCCION) 1.2. LA COCINA MODERNA 1.3. A PROPOSITO DE LA PROFESION DE COCINERO

TEMA 2. EL CIRCUITO DE LOS GENEROS EN UN ESTABLECIMIENTO HOSTELERO. DEFINICION 2.1. HOSTELERIA 2.2. LA COMPRA 2.3. LAS OPERACIONES PRELIMINARES 2.4. METODOS DE COCCION 2.5. LA CONDIMENTACION (SAZONAMIENTO, AROMAS CONDIMENTOS) 2.6. LA PRESENTACION

TEMA 3. VOCABULARIO 3.1. TERMINOS DE COCINA 3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS 3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS

TEMA 4. LAS ENSALADAS 4.1. LAS ENSALADAS: INTRODUCCION 4.2. FACTORES A CONSIDERAR A LA HORA DE CONFECCIONAR ENSALADAS 4.3. EL CONDIMENTO EN LAS ENSALADAS 4.4. LOS ALINTildeOS 4.5. ENSALADAS SIMPLES, COMPUESTAS Y TEMPLADAS

TEMA 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS 5.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCION 5.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS 5.3. TORTILLAS

TEMA 6. LAS SOPAS 6.1. LAS SOPAS: INTRODUCCION 6.2. CLASIFICACION 6.3. LAS CREMAS: INTRODUCCION 6.4. EL CONSOME 6.5. POTAJES: LEGUMBRE SECAS 6.6. ELABORACION DE SOPAS

TEMA 7. PASTAS Y PIZZAS 7.1. LA PASTA: INTRODUCCION 7.2. COCCION DE LA PASTA 7.3. EL QUESO Y LA PASTA 7.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MAS HABITUALES 7.5. LAS PIZZAS

TEMA 8. EL ARROZ 8.1. EL ARROZ: INTRODUCCION

TEMA 9. VERDURAS Y HORTALIZAS 9.1. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCION

TEMA 10. LAS SALSAS 10.1. LOS FONDOS. LAS SALSAS. INTRODUCCION 10.2. LOS FONDOS DE COCINA 10.3. GELATINAS NATURALES: AVE, TERNERA, BUEY, VACA, CAZA 10.4. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACION Y REALIZACION 10.5. TRABAZONES. ANALISIS Y PRINCIPIOS DE LAS TRABAZONES Y LAS SALSAS 10.6. LAS GRANDES SALSAS O SALSAS BASE 10.7. OTRAS SALSAS BASICAS: PEQUENAS SALSAS BASICAS 10.8. MANTEQUILLAS
INDICE GENERAL COCINA BLOQUE II

TEMA 11. PESCADOS 11.1. LOS PESCADOS: INTRODUCCION 11.2. CLASIFICACION DE LOS PESCADOS 11.3. LIMPIEZA (OPERACIONES PRELIMINARES DE LOS PESCADOS) 11.4. PESCADOS: DIFERENTES SISTEMAS DE COCCION 11.5. SALSAS MAS UTILIZADAS 11.6. ELABORACION DE PESCADOS EN BASE A: ESPECIE RACIONAMIENTO, METODO DE COCCION, SALSA DE ACOMPANAMIENTO, GUARNICION, PRESENTACION

TEMA 12. LOS MARISCOS 12.1. LOS MARISCOS: INTRODUCCION 12.2. CLASIFICACION DE LOS MARISCOS 12.3. DIFERENTES SISTEMAS DE COCCION 12.4. SALSAS MAS UTILIZADAS 12.5. ELABORACION DE MARISCOS EN BASE A: ESPECIE (TIPO DE MARISCO), RACIONAMIENTO (CORTE), METODO DE COCCION, SALSA DE ACOMPANAMIENTO, GUARNICION, PRESENTACION

TEMA 13. LAS CARNES 13.1. LAS CARNES DE MATADERO: INTRODUCCION 13.2. CLASIFICACION DE LAS CARNES 13.3. SACRIFICIO Y CONSERVACION DE LAS CARNES 13.4. LA CARNE EN LA COCINA 13.5. SALSAS MAS UTILIZADAS 13.6. ELABORACION DE CARNES EN BASE A: ESPECIE RACIONAMIENTO, FORMA DE COCCION, SALSA DE ACOMPANAMIENTO, GUARNICION Y PRESENTACION

TEMA 14. AVES 14.1. LAS AVES DE CORRAL: INTRODUCCION 14.2. CLASIFICACION DE LAS AVES DE CORRAL 14.3. OPERACIONES PRELIMINARES ANTERIORES A LA COCCION 14.4. DIFERENTES METODOS DE COCCION 14.5. ELABORACION DE PLATOS A BASE DE AVES SEGUN: ESPECIE, RACIONAMIENTO, METODO DE COCCION, SALSA DE ACOMPANAMIENTO, GUARNICION PRESENTACION

TEMA 15. CAZA 15.1. LA CAZA: INTRODUCCION 15.2. CLASIFICACION 15.3. DIFERENTES SISTEMAS DE COCCION 15.4. SALSAS MAS UTILIZADAS EN LAS PREPARACIONES A BASE DE CAZA 15.5. ELABORACION DE CAZA EN BASE A: ESPECIE, RACIONAMIENTO, FORMA DE COCCION, GUARNICION, SALSA DE ACOMPANAMIENTO, PRESENTACION

TEMA 16. EL QUESO 16.1. EL QUESO: INTRODUCCION 16.2. ELABORACION DEL QUESO 16.3. CLASIFICACION DE LOS QUESOS 16.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERISTICAS

TEMA 17. REPOSTERIA 17.1. HOJALDRE 17.2. PASTA BRISA Y MASAS PARA PASTAS DE TEFAL 17.3. MASAS BATIDAS 17.4. MASAS ESCALDADAS 17.5. MAZAPAN 17.6. CREPES 17.7. BANTIDOS Y CREMAS 17.8. MERENGUE 17.9. FLANES Y NATILLAS 17.10. MOUSSES 17.11. TARTAS