

Preparación de aperitivos

AF: 40075

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

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 2.1. EL CIRCUITO DE LOS GENEROS EN UN ESTABLECIMIENTO DE HOSTELERIA 2.2. LA COMPRA 2.3. LAS OPERACIONES PRELIMINARES 2.4. METODOS DE COCCION 2.4.1. ANALISIS Y PRINCIPIOS DE LAS DIFERENTES COCCIONES 2.4.2. LAS DIFERENTES TECNICAS DE COCCION 2.5. LA CONDIMENTACION (SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS) 2.6. LA PRESENTACION (EL TRINCHADO)

TEMA 3. VOCABULARIO 3.1. TERMINOS 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 CANAPES 4.1. TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS 4.2. LOS CANAPES 4.2.1. LOS CANAPES FRIOS 4.2.2. LOS CANAPES CALIENTES

TEMA 5. SANDWICHES Y BOCADILLOS 5.1. INTRODUCCION 5.2. LOS SANDWICHES 5.2.1. TIPOS DE SANDWICHES 5.3. LOS BOCADILLOS

TEMA 6. LAS ENSALADAS 6.1. LAS ENSALADAS. INTRODUCCION 6.2. FACTORES A CONSIDERAR A LA HORA DE CONFECCIONAR ENSALADAS 6.3. EL CONDIMENTO EN LAS ENSALADAS 6.4. LOS ALIMENTOS 6.5. HORTALIZAS MAS 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 FRIO Y EN CALIENTE 7.2.2. EL SALMON AHUMADO 7.3. CARPACIOS: CARNES Y PESCADOS CRUDOS EN FINAS LONCHAS

TEMA 8. EMPANADAS Y EMPANADILLAS 8.1. LAS EMPANADAS: INTRODUCCION 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 PATES

11.1. PATES 11.2. TERRINAS

TEMA 12. HUEVOS Y TORTILLAS 12.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCION 12.1.1. CLASIFICACION 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. INTRODUCCION 13.1.1. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGUN SU ELABORACION 13.1.2. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGUN SUS COMPONENTES 13.1.3. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGUN SU FORMA Y TERMINACION 13.2. COCCION DE LA PASTA 13.3. EL QUESO Y LA PASTA 13.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MAS HABITUALES 13.5. LAS PIZZAS

TEMA 14. COCKTAILS 14.1. INTRODUCCION 14.2. CLASIFICACION CIENTIFICA DE LOS MARISCOS: MOLUSCOS, CEFALOPODOS, CRUSTACEOS 14.3. CARACTERISTICAS A TENER EN CUENTA PARA LA COMPRA DE PESCADOS Y MARISCOS 14.4. OPERACIONES PRELIMINARES DE LOS MARISCOS 14.5. MARISCOS: DIFERENTES SISTEMAS DE COCCION 14.6. SALSAS MAS UTILIZADAS 14.7. ELABORACION DE PESCADOS Y MARISCOS 14.8. LOS COCKTAILS

TEMA 15. ARROCES Y VERDURAS 15.1. EL ARROZ: INTRODUCCION 15.1.1. CLASIFICACION 15.1.2. EL ARROZ COMO GUARNICION 15.1.3. EL ARROZ Y SU COCCION 15.2. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCION 15.2.1. CLASIFICACION DE LAS VERDURAS SEGUN SU PROCEDENCIA 15.2.2. COMO COMPRAR VERDURAS Y HORTALIZAS 15.2.3. CONSERVACION DE VERDURAS Y HORTALIZAS 15.2.4. LAS VERDURAS EN LA COCINA

TEMA 16. LAS SALSAS MAS HABITUALES EN CAFETERIAS Y SNACKS-BAR 16.1. LAS SALSAS. INTRODUCCION 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. GLACE DE TERNERA -AVE-CAZA 16.3. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACION Y REALIZACION 16.4. TRABAZONES. ANALISIS Y PRINCIPIOS DE LOS TRABAZONES Y LAS SALSAS 16.4.1. TRABAZON CON CEREALES Y ALMIDONES 16.4.2. TRABAZON CON HUEVO 16.4.3. TRABAZON CON MATERIAS GRASAS 16.4.4. TRABAZON CON PURES 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 VELOUTE Y DERIVADAS 16.5.4. SALSA DE TOMATE. DIFERENTES VARIANTES 16.6. OTRAS SALSAS BASICAS: PEQUENAS SALSAS BASICAS 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: INTRODUCCION 17.2. ELABORACION 17.3. CLASIFICACION 17.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERISTICAS

TEMA 18. PASTERIA 18.1. MASAS FERMENTADAS 18.2. HOJALDRE 18.3. MASAS ESCALDADAS. (PASTA CHOUX)