

Duración

70horas

Objetivos

Aprender diferentes formas de elaborar, 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. Conocer la cocina andaluza. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas.

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 preliminares 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.