

Duración

100 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 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.