

LA COCINA MODERNA. OPERACIONES PRELIMINARES. CARTAS Y MENÚS

50
HORAS

DESCRIPCIÓN

Conocer la historia y evolución de la cocina, aprender los pasos o procesos que siguen los alimentos en la cocina y las operaciones preliminares adecuadas para la preparación de los alimentos y las normas necesarias para confeccionar, diseñar y redactar los diferentes menús y cartas.

OBJETIVOS

Conocer la historia y evolución de la cocina, aprender los pasos o procesos que siguen los alimentos en la cocina y las operaciones preliminares adecuadas para la preparación de los alimentos y las normas necesarias para confeccionar, diseñar y redactar los diferentes menús y cartas.

CONTENIDOS

UNIDAD 1: LA COCINA MODERNA: Introducción. - 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.

UNIDAD 2: OPERACIONES PRELIMINARES: Manejo de cuchillos. - Operaciones preliminares de las verduras. - Operaciones preliminares de los pescados. - Operaciones preliminares de los mariscos. - Operaciones preliminares de las carnes. - Operaciones preliminares de las aves.- Anexo.

UNIDAD 3: ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS: Introducción. - 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.