

Curso / Garantía Juvenil

Formación online

Auxiliar de COCINA



DURACIÓN

100 HORAS

Fecha de inicio: 31.01.2022

Fecha finalización: 01.03.2022

Modalidad: ONLINE



LUGAR

ACADEMIA BETA, SL

C/Tirant Lo Blanc – Población: 46900 - Torrent

Contacto: M^a Jesús Pons Penades

Email: mjesus@betaformacion.com

Teléfono: 961 57 10 10



DIRIGIDO A

aquellos jóvenes que buscan adquirir las habilidades y los conocimientos básicos necesarios para realizar trabajos en las cocinas del sector hostelería.



OBJETIVOS.

El objetivo principal del curso es capacitar y formar a personas con discapacidad para desempeñar tareas relacionadas en el ámbito de la hostelería como ayudantes de cocina y de sala y poder acceder así a una de las profesiones más solicitadas en el mercado laboral.



METODOLOGÍA

El curso de Auxiliar de Cocina tiene un sistema de estudio que se adapta al ritmo y a las necesidades del alumno. Es decir, el estudiante es el responsable de planificar y organizar sus horas de estudio. Así como de decidir cuándo se presenta al examen. Aún así, tendrá el apoyo y el asesoramiento de un tutor durante todo el curso y podrá preguntarle cualquier duda o cuestión, tanto acerca del temario como del sistema de estudio.



PRECIO

Gratis



TITULACIÓN OBTENIDA

- Diploma acreditativo

Programa

UF0066 – ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALEZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

MODULO 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Características de la maquinaria utilizada.
- 2.Batería de cocina.
- 3.Utillaje y herramientas.

MODULO 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- 2.Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coullís, purés, cremas, veloutés, farsas, .)
- 3.Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
- 4.El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
- 5.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

MODULO 3. HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS

- 1.Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo.
- 2.Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
- 3.Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.

MODUILO 4. PASTAS Y ARROCES

- 1.Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.
- 2.Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
- 3.Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.

MODULO 5. HUEVOS

- 1.Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema.
- 2.Ovoproductos y su utilización.
- 3.Huevos de otras aves utilizados alimentación.

MODULO 6. TÉCNICAS DE COCINADO DE HORTALIZAS

- 1.Asar al horno, a la parrilla, a la plancha.
- 2.Freír en aceite
- 3.Saltear en aceite y en mantequilla.
- 4.Hervir y cocer al vapor.
- 5.Brasear.
- 6.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADOS DE LEGUMBRES SECAS

1. Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección del grano, remojo, etc.)
- 2.Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
- 3.Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
- 4.Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.

MODULO 8. TÉCNICAS DE COCINADOS DE PASTA Y ARROZ

- 1.Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
- 2.Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.

MODULO 9. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- 2.Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
- 3.Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
- 4.Platos elementales con huevos.
- 5.Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.

MODULO 10. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 2.Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.

MODULO 11. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON HORTALIZAS, LEGUMBRES, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- 6.El sistema cook-chill y su fundamento.
- 7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

UFOO70 – COCINA CREATIVA O DE AUTOR

MODULO 1. COCINA MODERNA, DE AUTOR Y DE MERCA

1. Fuentes de información y bibliografía sobre cocina moderna, de autor y de mercado: identificación, selección, análisis, valoración y utilización.
2. Fundamentos. Características generales de estos tipos de cocina.
3. Evolución de los movimientos gastronómicos.
4. Pioneros franceses y españoles.
5. La Nouvelle Cuisine o Nueva Cocina. Antecedentes.
6. Hábitos y tendencias de consumo de elaboraciones culinarias.
7. De la nueva cocina o la Nouvelle Cuisine a la cocina actual
8. Utilización de materias primas características de cada zona en cocina creativa.
9. Cocina de fusión.
10. Cocina Creativa o de Autor.
11. Platos españoles más representativos.
12. Su repercusión en la industria hostelera.
13. El mercado y sus productos. Nuevos productos introducidos en nuestros mercados en la última década.
14. Influencia de otras cocinas.

MODULO 2. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Experimentación de modificaciones en cuanto a las técnicas y procedimientos, instrumentos empleados, forma y corte de los géneros, alternativa de ingredientes, combinación de sabores y formas de acabado.
2. Justificación y realización de variaciones en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.
3. Análisis, control y valoración de resultados.
4. Aplicación de métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.
5. Justificación de ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos