OPERACIONES BASICAS DE COCINA

FECHA, HORARIO Y DURACIÓN

- Los cursos se irán realizando cuando se tenga un número de solicitudes suficientes (de 15 a 25) se irá publicando fecha concreta en la página web.
- El horario del curso suele ser preferentemente de mañana de 9:00H a 14:00, aunque puede que algún curso se pudiera hacer de tarde.
- La duración de los cursos es de 120h (24 dias lectivos)

MODALIDAD Y LUGAR DE IMPARTICION

- La modalidad es presencial
- Las clases presenciales suele ser en la zona centro

DESCRIPCION Y CONTENIDOS

Aprender a preelaborar alimentos, realizar y asistir en preparaciones culinarias sencillas, aplicar técnicas de manipulación y conservación de alimentos, y mantener la limpieza y el orden de las áreas de trabajo e instalaciones. Estos objetivos buscan formar profesionales capacitados en las normas de higiene y seguridad alimentaria, así como en la preparación y presentación básica de platos.

Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

Clasificación, definición y aplicaciones.
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
Fondos de cocina.
Caldos.
Caldos cortos.
Mirex-poix. - Guarniciones sencillas.
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
Realización de elaboraciones elementales de cocina
Definición, clasificación y tipos.
Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
Hortalizas, verduras y tubérculos. Legumbres, arroz y pastas.
Huevos.

Carnes de diferentes clases.
Pescados y mariscos.
Otros.
Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
Elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos
Definición y clasificación.
Tipos y técnicas básicas.
Decoraciones básicas.
Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación.
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.