

CURSO:	OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA PRÁCTICO (+ curso manipulador de alimentos)
DURACIÓN:	150 h
OBJETIVOS:	<ul style="list-style-type: none"> • Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas. • Realizar la correcta manipulación de alimentos, observando las normas y principios de la higiene y seguridad alimentaria.

CONTENIDOS:

- 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
- 2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos**
- 3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
- 4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas**
- 5. 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.
- 6. 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.
- 7. 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.

