

HOTR006PO

Aplicación de fundamentos básicos en cocina

Descripción:

En este curso el alumno aplicará los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

- Conocer la historia de la cocina y estudiar la cocina moderna.
- Conocer el significado del término hostelería y explicar los elementos fundamentales de la compra.
- Analizar los métodos de cocción, la condimentación y la presentación.
- Estudiar los diferentes tipos de especias y sintetizar el vocabulario de sazonamiento, aromas y condimentos.
- Identificar los diferentes utensilios utilizados en cocina.
- Conocer el proceso de limpieza y desinfección empleado en la cocina.
- Identificar las ensaladas, huevos, tortillas, sopas, cremas, pastas, pizzas, verduras, hortalizas, arroces, salsas, pescados, mariscos, carnes, aves y quesos, y todos sus procesos de elaboración.
- Explicar las características y definiciones de diferentes postres.
- Conocer las características del emplatado.
- Estudiar las claves de la decoración de los platos.
- Explicar los elementos que se emplean para la decoración de platos.

Requisitos y conocimientos:

No son necesarios conocimientos previos, sin embargo, es aconsejable contar con facilidad de comprensión lectora para seguir y asimilar correctamente los contenidos. También es de gran valor disponer de capacidad de planificación y organización.

Contenido HOTR006PO: Aplicación de fundamentos básicos en cocina

Unidad didáctica 1. Introducción a la cocina

- 1.1. Historia (introducción).
- 1.2. La cocina moderna.
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero.

Unidad didáctica 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero

- 2.1. Hostelería.
- 2.2. La compra.
- 2.3. Las operaciones preliminares.
- 2.4. Métodos de cocción.
- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos).
- 2.6. La presentación.

Unidad didáctica 3. Vocabulario

- 3.1. Términos de cocina.
- 3.2. Vocabulario de especias.
- 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos.
- 3.4. Utensilios básicos.
- 3.5. Limpieza y mantenimiento.

Unidad didáctica 4. Las ensaladas

- 4.1. Las ensaladas: introducción.
- 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.
- 4.3. El condimento en las ensaladas.
- 4.4. Los aliños.
- 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

Unidad didáctica 5. Los huevos y las tortillas

- 5.1. Los huevos: introducción.
- 5.2. Algunas preparaciones de huevos.
- 5.3. Tortillas.

Unidad didáctica 6. Las sopas

- 6.1. Las sopas: introducción.
- 6.2. Clasificación.
- 6.3. Las cremas: introducción.
- 6.4. El consomé.
- 6.5. Potajes: legumbre secas.
- 6.6. Elaboración de sopas.

Unidad didáctica 7. Pastas y pizzas

- 7.1. La pasta: introducción.
- 7.2. Cocción de la pasta.
- 7.3. El queso y la pasta.
- 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales.
- 7.5. Las pizzas.

Unidad didáctica 8. El arroz

- 8.1. El arroz: introducción.

Unidad didáctica 9. Verduras y hortalizas

- 9.1. Verduras y hortalizas: introducción.

Unidad didáctica 10. Las salsas

- 10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción.
- 10.2. Los fondos de cocina.
- 10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza.
- 10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización.
- 10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas.
- 10.6. Las grandes salsas o salsas base.
- 10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.
- 10.8. Mantequillas.

Unidad didáctica 11. Pescados

- 11.1. Los pescados: introducción.
- 11.2. Clasificación de los pescados.
- 11.3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados).
- 11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción.
- 11.5. Salsas más utilizadas.
- 11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

Unidad didáctica 12. Los mariscos

- 12.1. Los mariscos: introducción.
- 12.2. Clasificación de los mariscos.
- 12.3. Diferentes sistemas de cocción.
- 12.4. Salsas más utilizadas.
- 12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

Unidad didáctica 13. Las carnes

- 13.1. Las carnes de matadero: introducción.
- 13.2. Clasificación de las carnes.
- 13.3. Sacrificio y conservación de las carnes.
- 13.4. La carne en la cocina.
- 13.5. Salsas más utilizadas.
- 13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.

Unidad didáctica 14. Aves

- 14.1. Las aves de corral: introducción.
- 14.2. Clasificación de las aves de corral.
- 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción.

14.4. Diferentes métodos de cocinado.

14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación.

Unidad didáctica 15. Caza

15.1. La caza: introducción.

15.2. Clasificación.

15.3. Diferentes sistemas de cocinado.

15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.

15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación.

Unidad didáctica 16. El queso

16.1. El queso: introducción.

16.2. Elaboración del queso.

16.3. Clasificación de los quesos.

16.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

Unidad didáctica 17. Repostería

17.1. Hojaldre.

17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té.

17.3. Masas batidas.

17.4. Masas escaldadas.

17.5. Mazapán.

17.6. Crepes.

17.7. Baños y cremas.

17.8. Merengue.

17.9. Flanes y natillas.

17.10. Mousses.

17.11. Tartas.

Unidad didáctica 18. Presentación del menú

18.1. Emplatado.

18.2. Decoración.