



Preparación de aperitivos

Sku: 0341_V2

Horas: 80

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES - DOTAR A LOS TRABAJADORES DE LA FORMACIÓN NECESARIA QUE LES CAPACITE Y PREPARE PARA DESARROLLAR COMPETENCIAS Y CUALIFICACIONES EN PUESTOS DE TRABAJO QUE CONLLEVEN RESPONSABILIDADES, POR UN LADO DE PROGRAMACIÓN CON EL FIN DE QUE LOS TRABAJADORES ADQUIERAN LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA REALIZAR UNA CORRECTA Y ADECUADA ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO Y POR OTRO LADO, DE DIRECCIÓN, YA QUE LOS ENCARGADOS DE ORGANIZAR EL TRABAJO DEBEN TENER UNA CORRECTA FORMACIÓN EN LA MATERIA CON EL FIN DE MAXIMIZAR LOS RECURSOS, TANTO MATERIALES COMO HUMANOS, DE QUE DISPONE LA EMPRESA, - ADQUIRIR UNA FORMACIÓN TANTO TEÓRICA COMO PRÁCTICA QUE LES PERMITA ALCANZAR, NO SÓLO EL CONOCIMIENTO DE LOS MÉTODOS MÁS TRADICIONALES, SINO TAMBIÉN EL RECICLAJE EN CUANTO A LAS NUEVAS TENDENCIAS, ASÍ COMO LA TERMINOLOGÍA APLICADA, OBJETIVOS ESPECÍFICOS - ADENTRAR AL ALUMNO EN LA PROBLEMÁTICA DE ESTA ACCIÓN A TRAVÉS DE UN RECORRIDO POR EL PROCESO QUE SIGUE EL PRODUCTO DESDE QUE SE COMPRO HASTA SU PRESENTACIÓN AL CLIENTE, - CAPACITA AL ALUMNO PARA FAMILIARIZARSE CON LA TERMINOLOGÍA APLICADA EN LA COCINA, - INSTRUIR A LOS PARTICIPANTES PARA QUE LOGREN UNA ESPECIAL PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE APERITIVOS Y CANAPÉS, - CAPACITAR AL ALUMNO PARA LA ELABORACIÓN DE CANAPÉS Y APERITIVOS, - FACULTAR AL ALUMNO PARA ANALIZAR LOS DISTINTOS TIPOS DE CONDIMENTOS QUE HAY Y CUÁLES DEBERÁN UTILIZARSE EN CADA MOMENTO, - FACILITAR AL TRABAJADOR LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA QUE ÉL MISMO HAGA INNOVACIONES EN ESTA MATERIA ENSAYANDO MODIFICACIONES EN CUANTO A TÉCNICAS Y FORMAS DE PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN, - DAR A CONOCER AL TRABAJADOR LAS DISTINTAS CLASES DE SALSAS, CUÁLES SON LAS MÁS UTILIZADAS Y SU ELABORACIÓN, - ENSEÑAR AL ALUMNO TODO LO RELACIONADO CON PESCADOS, MARISCOS, CARNES: CLASIFICACIÓN, CONSERVACIÓN, FORMAS DE COCCIÓN, SALSAS DE ACOMPAÑAMIENTO Y SU POSTERIOR PRESENTACIÓN EN PLATOS, - CONSEGUIR QUE EL TRABAJADOR ACTUALICE SUS CONOCIMIENTOS SEGÚN LAS

CONTENIDOS

Tema 1. Introducción a la cocina. 1.1. Historia (introducción) 1.2. La cocina moderna 1.3. A propósito de la profesión de cocinero Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería 2.2. La compra 2.3. Las operaciones preliminares 2.4. Métodos de cocción 2.5. La condimentación (Sazonamiento. Aromas y Condimentos) 2.6. La presentación (el Trinchado) Tema 3. Vocabulario. 3.1. Términos de cocina 3.2. Vocabulario de especias 3.3. Sazonamiento. Aromas y Condimentos Tema 4. Aperitivos: Tapas. Pintxos o Banderillas. Los Canapés. 4.1. Tapas. Pintxos o banderillas 4.2. Los canapés Tema 5. Sandwiches y bocadillos. 5.1. Introducción 5.2. Los sandwiches 5.3. Los bocadillos Tema 6. Las ensaladas. 6.1. Las ensaladas. Introducción 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas 6.3. El condimento en las ensaladas 6.4. Los aliños 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas 6.6. Ensaladas simples. compuestas y templadas Tema 7. Fiambres y ahumados. 7.1. Los fiambres 7.2. Pescados ahumados 7.3. Carpacios: Carnes y Pescados crudos en finas lonchas Tema 8. Empanadas y empanadillas. 8.1. Las empanadas: introducción 8.2. Las empanadillas Tema 9. Quiches y tartas. 9.1. Tartas 9.2. Quiches Tema 10. Mousses y Pasteles. 10.1. Las Mousses 10.2. Los Pasteles Tema 11. Terrinas y patés. 11.1. Patés 11.2. Terrinas Tema 12. Huevos y Tortillas. 12.1. Los huevos: introducción 12.2. Algunas preparaciones de huevos 12.3. Tortillas Tema 13. Pastas y Pizzas. 13.1. La pasta. Introducción y terminación 13.2. Cocción de la pasta 13.3. El queso y la pasta 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales 13.5. Las pizzas Tema 14. Cocktails. 14.1. Introducción 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos. cefalópodos. crustáceos 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción 14.6. Salsas más utilizadas 14.7. Elaboración de pescados y mariscos 14.8. Los cocktails Tema 15. Arroces y verduras. 15.1. El arroz: introducción 15.2. Verduras y hortalizas: introducción Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y Snacks-Bar. 16.1. Las salsas. Introducción 16.2. Los fondos de cocina 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización 16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas 16.5. Las grandes salsas o salsas base 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas 16.7. Mantequillas Tema 17. El Queso. 17.1. El queso: introducción 17.2. Elaboración 17.3. Clasificación 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características Tema 18. Pastelería. 18.1. Masas fermentadas 18.2. Hojaldre 18.3. Masas escaldadas. (Pasta Choux)