

El objetivo principal de este curso es dotar al alumnado de los conocimientos necesarios para ejercer esta profesión. Conocimientos que van desde conocer y aplicar las nuevas líneas de trabajo para dominar las distintas técnicas culinarias existentes en la cocina nacional e internacional, hasta la capacidad de gestionar tareas administrativas como el control de costes y el cálculo de los precios. Por lo tanto, una vez finalizada la formación, el alumno será capaz de reconocer y diferenciar distintos aspectos relacionados con la materia. Tales aspectos son los que mostramos a continuación: Conocer las aptitudes que debe tener un jefe de cocina, así como su responsabilidad, sus tareas y funciones. Las pautas que hay que desarrollar para formular un menú. Saber organizar al personal. Las tareas administrativas que se ejercen. Conocer las distintas técnicas culinarias. Reconocer las diferentes máquinas existentes y las herramientas más utilizadas en la cocina. Los distintos tipos de cocina. Desde la europea hasta la cocina moderna.

UNIDAD 1. EL JEFE DE COCINA Y LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

1.1 El turismo y su influencia en la hostelería 1.2 La restauración colectiva en la actualidad 1.3 Competencia y aptitudes del jefe de cocina 1.4 Responsabilidades del jefe de cocina 1.5 Tareas y funciones del jefe de cocina 1.6 Normas de higiene. Uniforme

UNIDAD 2. DESARROLLO DEL SERVICIO EN COCINA

2.1. Servicios de menú 2.1.1. Pautas fundamentales a la hora de diseñar un menú 2.2. Servicio de buffet 2.3. Servicio de cóctel 2.4. Servicio de catering 2.5. Servicio de bebidas 2.6. La organización del personal 2.6.1. Las brigadas 2.6.2. Las partidas 2.7. Tareas administrativas 2.7.1. Control de costes y gastos 2.7.2. Cálculo de los precios 2.8. Archivo multimedia: 'Consejos para la elaboración de un menú'

UNIDAD 3. TÉCNICAS CULINARIAS

3.1. Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote 3.2. Freír en aceite 3.3. Saltear en aceite y en mantequilla 3.4. Hervir y cocer al vapor 3.5. Cocer en caldo corto o court bouillon 3.6. Brasear 3.7. Nuevas técnicas para la producción culinaria

UNIDAD 4. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE DE COCINA

4.1. Maquinaria utilizada en la cocina 4.1.1. Generadores de calor 4.1.2. Generadores de frío 4.2. Batería de cocina y utillaje 4.3. Herramientas

UNIDAD 5. NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

5.1. Nutrición y dietética: clasificación de los alimentos 5.1.1. Los alimentos según su composición química 5.1.2. Los alimentos según su función 5.1.3. La pirámide alimentaria 5.2. La cocina europea 5.2.1. Gastronomía mediterránea 5.2.2. Gastronomía nórdica 5.2.3. Gastronomía báltica 5.2.4. Gastronomía balcánica 5.2.5. Gastronomía centroeuropea 5.2.6. Gastronomía atlántica 5.3. La cocina americana 5.3.1. Gastronomía de América del Norte 5.3.2. Gastronomía de Centroamérica 5.3.3. Gastronomía de América del Sur 5.4. Las cocinas orientales 5.5. La cocina africana 5.6. La cocina moderna 5.7. Archivo multimedia: técnicas culinarias de la cocina moderna

UNIDAD 6. PRESENTACIÓN DE PLATOS

6.1. Concepto de decoración en cocina 6.2. Técnicas de decoración 6.3. Técnicas de emplatado 6.4. Uso de salsas en el emplatado 6.5. Herramientas para la decoración 6.6. Brotes o germinados y flores