

MANUAL DIDACTICO DE COCINA 1 Y 2

100
HORAS

DESCRIPCIÓN

Preparar y conservar entradas, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Aprender a manejar los cuchillos. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas. Tener en cuenta los aspectos para una buena compra.

OBJETIVOS

Preparar y conservar entradas, huevos, sopas, potajes, arroces, pastas, verduras, hortalizas, patatas, salsas, mantequillas, pescados, mariscos, moluscos, crustáceos, caracoles, carnes de matadero, despojos, aves de corral, canapés, sándwich, platos combinados y quesos. Aprender a manejar los cuchillos. Saber dirigir y organizar el departamento de cocina. Realizar menús y cartas. Tener en cuenta los aspectos para una buena compra.

CONTENIDOS

LA COCINA MODERNA: - Historia y evolución hasta nuestros días. - Los principios de la cocina moderna. - A propósito de la profesión de cocinero. - Qué es una cocina. - El circuito de los géneros en un establecimiento de restauración.

OPERACIONES PRELIMINARES: - Manejo de cuchillos. - Operaciones preliminares de las verduras, de los pescados, de los mariscos, de las carnes y de las aves.

LAS ENTRADAS: - Las ensaladas. - Los fiambres. - Las mousses. - Terrinas o patés. - Los cocktails. - Tartas o quiches. - Empanadas o empanadillas. - Mariscos fríos servidos como entradas. - Verduras previamente cocidas, servidas frías. LOS HUEVOS: - Pasados por agua, duros, al plato, moldeados, cocotte, mollets, escalfados (poché), fritos, revueltos, en tortillas y gelée (fríos).

SOPAS Y POTAJES: - Las cremas. - El consomé. - Los purés. - Los potajes (legumbres secas).

EL ARROZ: - El arroz y su cocción. - El arroz como guarnición. - La paella. - El risotto. LAS

PASTAS ALIMENTICIAS: - Diferentes tipos de pasta según su elaboración y según sus componentes, tamaño, forma y terminación. - El queso y la pasta. - Las pastas y sus salsas más habituales. - Método para elaborar una pasta fresca al huevo. - La pasta y su cocción. - Otros tipos de pastas.

HORTALIZAS Y VERDURAS: - Clasificación de las hortalizas y verduras. - Cómo comprar verduras y hortalizas. - Conservación de verduras y hortalizas. - Las verduras en la cocina. - Principales cocciones. - Diferentes preparaciones.

LAS PATATAS: - Variedades. - La patata desde el punto de vista nutricional. - Las patatas y la cocina. - Conservación. Presentación en el mercado. - Las patatas y su cocción. - Diferentes cortes y formas.

SALSAS Y MANTEQUILLAS: - Los fondos de cocina. - Análisis y principios de las trabazones y las salsas. - Las grandes salsas o salsas base. - Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas. - Mantequillas. - Fondos complementarios.

LOS PESCADOS: - Clasificación. - Especies más utilizadas. - Características a tener en cuenta para la compra. - Racionamiento. - Operaciones preliminares. - Diferentes sistemas de cocción. - Terminaciones de pescados previamente cocidos. - Pescados "a la tártara". - Pescados ahumados (el salmón ahumado). - Carpaccios (pescados crudos en finas lonchas). - Salsas más utilizadas. - Elaboración de platos de pescado en base a diferentes criterios.

MARISCOS, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS Y CARACOLES: - Historia en la alimentación. - Los mariscos desde el punto de vista dietético. - Clasificación de los mariscos. - Especies más utilizadas. - Características a tener en cuenta para la compra de mariscos. - Racionamiento. - Diferentes sistemas de cocción. - Diferentes presentaciones y terminaciones de mariscos. - Salsas más utilizadas. - Elaboración de mariscos en base a diferentes criterios. - Caracoles.

LAS CARNES DE MATADERO: - Clasificación de las carnes. - Deshuesado, despiece. - Características, aspecto y categoría de las piezas y trozos de los animales de carnicería. - Despiece menor y racionado. - Descripción de las principales partes o piezas y su posterior denominación tras su corte o racionamiento. - Métodos de cocinado. - Elaboración de carnes en base a diferentes criterios.

DESPOJOS: - Características a tener en cuenta para la compra. - Clasificación. - Diferentes formas de cocinado. **AVES DE CORRAL:** - Historia de las aves en la alimentación. - Clasificación. - Características a tener en cuenta para la compra. - Operaciones preliminares anteriores a la cocción. - Diferentes métodos de cocinado. - Salsas más utilizadas. - Elaboración de platos a base de aves según diferentes criterios.

LA CAZA: - Clasificación. - Especies más utilizadas. - La calidad de la caza. Despiece y racionamiento. - Diferentes sistemas de cocinado. - Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza. - Elaboración de platos de caza.

CANAPÉS, SÁNDWICH Y PLATOS COMBINADOS. LOS QUESOS: - Elaboración. - Clasificación. - La calidad del queso. - Datos a tener en cuenta a la hora de comprar los quesos. - Cómo conservar los quesos. - Cómo confeccionar una tabla de quesos.

DIRECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA: - Jefe de cocina. - Descripción del puesto y sus funciones. - Control de costes. - La gestión en la cocina. - Escandallos. - El relevé o gasto diario. - El recuento de las comandas. - Inventarios periódicos. - El coste del cubierto. - Cálculo del menú pensión. - Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.

ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS: - Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero. - Ofertas de comida más generalizadas. - Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas. - Normas a tener en cuenta en la confección de los menús. - Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas. - Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas. - Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.

