

TITULO: PREPARACIÓN DE APERITIVOS

HORAS: 80

OBJETIVOS:

- 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.
- Adentrar al alumno en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.

CONTENIDOS:

UD1. Introducción a la cocina

- 1.1 Historia (introducción).
- 1.2 La cocina moderna.

UD2. 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.
 - 2.4.1 Análisis y principios de las diferentes cocciones.
 - 2.4.2 Las diferentes técnicas de cocción.
- 2.5 La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos).
- 2.6 La presentación (el trinchado).

UD3. Vocabulario

- 3.1 Términos de cocina.
- 3.2 Vocabulario de especias.
- 3.3 Sazonamiento, aromas y condimentos.
 - 3.3.1 Hierbas y especias: definiciones.

UD4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés

- 4.1 Tapas, pintxos o banderillas.

- 4.2 Los canapés.
- 4.2.1 Los canapés fríos.
- 4.2.2 Los canapés calientes.

UD5. Sandwiches y bocadillos

- 5.1 Introducción.
- 5.2 Los sandwiches.
- 5.2.1 Tipos de sandwiches.
- 5.3 Los bocadillos.

UD6. 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.

UD7. Fiambres y ahumados

- 7.1 Los fiambres.
- 7.2 Pescados ahumados.
- 7.2.1 Ahumado en frío y en caliente.
- 7.2.2 El salmón ahumado.
- 7.3 Carpacios: carnes y pescados crudos en finas

UD8. Empanadas y empanadillas

- 8.1 Las empanadas: introducción.
- 8.2 Las empanadillas.

UD9. Quiches y tartas

- 9.1 Tartas.
- 9.2 Quiches.

UD10. Mousses y pasteles

- 10.1 Las mousses.
- 10.2 Los pasteles.

UD11. Terrinas y patés

- 11.1 Patés.
- 11.2 Terrinas.

UD12. Huevos y tortillas

- 12.1 Los huevos: introducción.
- 12.1.1 Clasificación.

- 12.1.2 Los huevos en la cocina.
- 12.2 Algunas preparaciones de huevos.
 - 12.2.1 Duros.
 - 12.2.2 Huevos fritos.
 - 12.2.3 Huevos revueltos.
- 12.3 Tortillas.

UD13. Pastas y pizzas

- 13.1 La pasta. Introducción.
 - 13.1.1 Diferentes tipos de pasta según su elaboración.
 - 13.1.2 Diferentes tipos de pasta según sus componentes.
 - 13.1.3 Diferentes tipos de pasta según su forma 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.

UD14. 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.

UD15. Arroces y verduras

- 15.1 El arroz: introducción.
 - 15.1.1 Clasificación.
 - 15.1.2 El arroz como guarnición.
 - 15.1.3 El arroz y su cocción.
- 15.2 Verduras y hortalizas: introducción.
 - 15.2.1 Clasificación de las verduras según su procedencia.
 - 15.2.2 Cómo comprar verduras y hortalizas.
 - 15.2.3 Conservación de verduras y hortalizas.
 - 15.2.4 Las verduras en la cocina.

UD16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar

- 16.1 Las salsas. Introducción.
- 16.2 Los fondos de cocina.
 - 16.2.1 Fondo oscuro.
 - 16.2.2 Fondo blanco.
 - 16.2.3 Caldo de ave.

- 16.2.4 Fondo de pescado.
- 16.2.5 Glacé de ternera -ave-caza.
- 16.3 Jugos y desglasados. Utilización y realización.
- 16.4 Trabazones. Analisis y principios de los trabazones y las salsas.
 - 16.4.1 Trabazón con cereales y almidones.
 - 16.4.2 Trabazón con huevo.
 - 16.4.3 Trabazón con materias grasas.
 - 16.4.4 Trabazón con purés de verduras.
- 16.5 Las grandes salsas o salsas base.
 - 16.5.1 El jugo ligado.
 - 16.5.2 Salsa bechamel y derivadas.
 - 16.5.3 Salsa velouté y derivadas.
 - 16.5.4 Salsa de tomate. Diferentes variantes.
- 16.6 Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.
 - 16.6.1 Salsas emulsionadas.
 - 16.6.2 Salsa vinagreta.
 - 16.6.3 Salsa crema.
- 16.7 Mantequillas.
 - 16.7.1 Mantequillas compuestas.

UD17. El queso

- 17.1 El queso: introducción.
- 17.2 Elaboración.
- 17.3 Clasificación.
- 17.4 Distintas variedades de quesos y sus características.

UD18. Pastelería

- 18.1 Masas fermentadas.
- 18.2 Hojaldre.
- 18.3 Masas escaldadas. (pasta choux).