



PREPARACIÓN DE APERITIVOS

SKU: 0341_V2

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 COMPROA 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 NUEVAS TENDENCIAS DE LOS CONSUMIDORES,

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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)