

Curso de Operaciones básicas de Cocina

Fechas: 8 junio-5 julio

Horario: Lunes a viernes, de 16:00h. a 20:30 h.

Modalidad: Presencial **Duración:** 90 h.

Lugar: FASE . Escuela de Cocina Azafrán– C/ San Antonio Abad, 21 – 50010 ZARAGOZA

Requisitos:

- Tener entre 16 y 29 años, estar inscrito en Garantía Juvenil y haber realizado la formación troncal del PICE.
- Titulación mínima: Disponer del certificado de escolaridad o equivalente.
- Estar interesados y capacitados para desarrollar la ocupación.

Objetivos:

- Capacitar al alumno/a para pre elaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir al cocinero en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Índice de contenidos

OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (90h.)

Unidad 1. Pre elaboración y conservación culinaria. 30 horas.

- Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina.
- Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina.
- Pre elaboración de géneros culinarios de uso común en cocina.
- Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales en cocina.

Unidad 2. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina. 40 horas.

- Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirex-poix, guarniciones sencillas.
- Realización de elaboraciones elementales de cocina: hortalizas, verduras y tubérculos; legumbres, arroz y pastas; huevos, carnes de diferentes clases, pescados y mariscos; otros.

Unidad 3. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. 16 horas.

- Las características del género o elaboración de cocina en cuestión.
- Los procedimientos establecidos.
- Los recipientes, envases y equipos asignados.
- Las temperaturas adecuadas.
- En su caso, técnicas de abatimiento rápido de temperaturas y de congelación.
- En su caso, técnicas preestablecidas de envasado tradicional o al vacío.

Unidad 4. Manipulación de alimentos y normas de seguridad e higiene en hostelería. 4 horas.

- Limpieza de instalaciones y equipos
- Buenas prácticas ambientales en los procesos
- Manipulación de Alimentos incluyendo la última normativa de Alérgenos.

Metodología y Evaluación

Los profesores tras explicar brevemente la teoría de cada apartado de los contenidos procederán a la puesta en práctica de las técnicas en vivo con los alumnos y si eso no fuera posible, a través de material audiovisual.

Cofinanciado por:

Las sesiones se desarrollarán en varios espacios del centro de formación donde el profesor disponga de los materiales adecuados para las distintas materias a tratar (Aula de cocina, aula de demostraciones y servicio en barra y mesa, aula de informática, aula teórica).

Las prácticas se harán individualmente y/o en grupo pudiendo de este modo permitir al formador la correcta evaluación del alumno y la posterior validación de sus capacidades.

El sistema de evaluación será en cada módulo a través del control continuo del alumno y a través de un examen escrito al finalizar cada módulo. La entrega del certificado de participación será condicionado a la asistencia del alumno que deberá asistir a mínimo el 75% de la formación.

CALENDARIO

lunes	martes	miércoles	jueves	viernes
			8 junio	9 junio
12 junio	13 junio	14 junio	15 junio	16 junio
19 junio	20 junio	21 junio	22 junio	23 junio
26 junio	27 junio	28 junio	29 junio	30 junio
3 julio	4 julio	5 julio		

Cofinanciado por:

