

Preparación de aperitivos v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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 compra 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.

Contenidos:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

2.4.1. 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)

TEMA 3. VOCABULARIO

3.1. TÉRMINOS DE COCINA

3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS

3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS

3.3.1. HIERBAS Y ESPECIAS: DEFINICIONES

TEMA 4. APERITIVOS: TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS. LOS CANAPÉS 4

.1. TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



4.2. LOS CANAPÉS

4.2.1. LOS CANAPÉS FRÍOS

4.2.2. LOS CANAPÉS CALIENTES

TEMA 5. SANDWICHES Y BOCADILLOS

5.1. INTRODUCCIÓN

5.2. LOS SANDWICHES

5.2.1. TIPOS DE 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

7.2.1. AHUMADO EN FRÍO Y EN CALIENTE

7.2.2. EL SALMÓN AHUMADO



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

12.1.1. CLASIFICACIÓN

12.1.2. LOS HUEVOS EN LA COCINA

12.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS

12.2.1. DUROS

12.2.2. HUEVOS FRITOS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



12.2.3. HUEVOS REVUELTOS

12.3. TORTILLAS

TEMA 13. 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

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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TEMA 15. 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

TEMA 16. 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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

TEMA 17. EL QUESO

17.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN

17.2. ELABORACIÓN

17.3. CLASIFICACIÓN

17.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



TEMA 18. PASTELERÍA

18.1. MASAS FERMENTADAS

18.2. HOJALDRE

18.3. MASAS ESCALDADAS. (PASTA CHOUX)