

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Curso Online de Ayudante de Cocina: Práctico

Modalidad:

e-learning con una duración 112 horas

Objetivos:

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los alimentos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

Principales materias primas vegetales

Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.

Hortalizas de invernadero y babys.

Brotes y germinados.

La ?cuarta gama?.

Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.



Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

Ubicación más adecuada y características técnicas del local

Instalaciones frigoríficas y otras

Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.

Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

Ubicación

Instalaciones

Instalaciones frigoríficas

Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.