



## ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO

### COCINA

80 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.
- Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente.
- Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber como preparar ensaladas, sopas, pastas, etc.
- Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

##### OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.
- Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas.
- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.
- Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes.
- Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería.
- Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.



## **ÍNDICE:**

### **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. DEFINICIÓN**

- 2.1. Hostelería
- 2.2. La compra
- 2.3. Las operaciones preliminares
- 2.4. Métodos de cocción
- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos)
- 2.6. La presentación

### **TEMA 3. VOCABULARIO**

- 3.1. Términos de cocina
- 3.2. Vocabulario de especias
- 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos

### **TEMA 4. LAS ENSALADAS**

- 4.1. Las ensaladas: introducción
- 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas
- 4.3. El condimento en las ensaladas
- 4.4. Los aliños
- 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas

### **TEMA 5. LOS HUEVOS Y TORTILLAS**

- 5.1. Los huevos: introducción
- 5.2. Algunas preparaciones de huevos
- 5.3. Tortillas

### **TEMA 6. LAS SOPAS**

- 6.1. Las sopas: introducción
- 6.2. Clasificación
- 6.3. Las cremas: introducción
- 6.4. El consomé
- 6.5. Potajes: legumbre secas
- 6.6. Elaboración de sopas

### **TEMA 7. PASTAS Y PIZZAS**

- 7.1. La pasta: introducción
- 7.2. Cocción de la pasta
- 7.3. El queso y la pasta
- 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales
- 7.5. Las pizzas



## **TEMA 8. EL ARROZ**

8.1. El arroz: introducción

## **TEMA 9. VERDURAS Y HORTALIZAS**

9.1. Verduras y hortalizas: introducción

## **TEMA 10. LAS SALSAS**

10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción

10.2. Los fondos de cocina

10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza

10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización

10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas

10.6. Las grandes salsas o salsas base

10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas

10.8. Mantequillas

## **ÍNDICE GENERAL COCINA**

### **BLOQUE II**

## **TEMA 11. PESCADOS**

11.1. Los pescados: introducción

11.2. Clasificación de los pescados

11.3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados)

11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción

11.5. Salsas más utilizadas

11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

## **TEMA 12. LOS MARISCOS**

12.1. Los mariscos: introducción

12.2. Clasificación de los mariscos

12.3. Diferentes sistemas de cocción

12.4. Salsas más utilizadas

12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

## **TEMA 13. LAS CARNES**

13.1. Las carnes de matadero: introducción

13.2. Clasificación de las carnes

13.3. Sacrificio y conservación de las carnes

13.4. La carne en la cocina

13.5. Salsas más utilizadas

13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación

#### **TEMA 14. AVES**

- 14.1. Las aves de corral: introducción
- 14.2. Clasificación de las aves de corral
- 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción
- 14.4. Diferentes métodos de cocinado
- 14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación

#### **TEMA 15. CAZA**

- 15.1. La caza: introducción
- 15.2. Clasificación
- 15.3. Diferentes sistemas de cocinado
- 15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza
- 15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación

#### **TEMA 16. EL QUESO**

- 16.1. El queso: introducción
- 16.2. Elaboración del queso
- 16.3. Clasificación de los quesos
- 16.4. Distintas variedades de quesos y sus características

#### **TEMA 17. REPOSTERÍA**

- 17.1. Hojaldre
- 17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té
- 17.3. Masas batidas
- 17.4. Masas escaldadas
- 17.5. Mazapán
- 17.6. Crêpes
- 17.7. Baños y cremas
- 17.8. Merengue
- 17.9. Flanes y natillas
- 17.10. Mousses
- 17.11. Tartas