

COCINERO PROFESIONAL

La gran vocación que hoy existe por la cocina, en el marco de un país eminentemente turístico, con una extraordinaria riqueza gastronómica, debe ser llevada al campo profesional de una forma coherente, realista y eficaz. España es uno de los destinos turísticos europeos más importantes por su gastronomía. Por ello, el sector de la restauración y la gastronomía ha evolucionado y apuesta por ofrecer una calidad cada vez mayor. El curso permitirá al alumno adentrarse en el mundo de la cocina profesional ampliando sus conocimientos culinarios y mejorando sus técnicas.

A quien va dirigido

El curso está dirigido a todos aquellos que deseen adquirir, mejorar y actualizar su formación en este sector con una preparación específica para incorporarse a un puesto de trabajo como: Jefe de cocina, chef de cocina y cocinero.

Objetivos

1. Mostrar las más recientes técnicas de gestión de cocina (preparación de materias primas, métodos de conservación de alimentos, elaboraciones y productos culinarios...).
2. Adquirir las competencias necesarias para preelaborar, preparar, conservar, presentar y servir todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.
3. Seguir las normas de la mejor práctica profesional, higiene, protección ambiental y prevención de riesgos laborales.

Metodología

El desarrollo del curso se realiza conforme a la metodología propia de Élite Formación:

PRESENCIAL

Desarrollado en nuestras instalaciones por un profesorado altamente cualificado y con experiencia profesional en la gestión asistencial de centros residenciales.

PERSONALIZADO

Adaptado a tu ritmo, de forma individual, permitiendo que lo puedas compatibilizar con otras tareas. El único centro de estudios que te permite desarrollar los estudios de forma presencial y compatible con tus actividades.

PROFESIONAL

Todos los contenidos del curso tienen su orientación a la práctica profesional, este es nuestro objetivo: mejorar tu capacitación y favorecer tu desarrollo profesional.

Programa Formativo

Unidad nº 1. Introducción a la cocina profesional

1. Profesional de la cocina. Cuadro de clasificación de restaurantes. Tipos de menús y turnos de comidas.

Unidad nº 2. Organización interna

1. Esquemas de personal de cocina. Organización del puesto de trabajo. Organización interna.

Unidad nº 3. Creación, equipamiento y elementos de una cocina

1. Diseño de una cocina. Ubicaciones de una cocina. Útiles de cocina.

Unidad nº 4. Materias primas

1. La calidad. Las compras. Congelación y descongelación. Productos semipreparados o en Conserva.

Unidad nº 5. Técnicas culinarias

1. Cortes básicos. Técnicas culinarias. Más técnicas. Salsas básicas.

Unidad nº 6. Elaboraciones y productos culinarios

1. Análisis de productos culinarios. Entrantes fríos y calientes. Análisis de guarniciones. Salsas.

Unidad nº 7. Conservación de alimentos

Unidad nº 8. Higiene y seguridad alimentaria

1. Conceptos previos. Tipos de alimentos. Etiquetado de alimentos.
2. Deterioro y contaminación de los alimentos.
3. Enfermedades de transmisión alimentaria. Mecanismos de prevención y control de infecciones.
4. Actuación y toma de decisiones en casos de infecciones en el establecimiento.

Unidad nº 9. Manipulación de alimentos

1. Alteración y contaminación de los alimentos. Enfermedades transmitidas por los alimentos.
2. Materiales en contacto con los alimentos. El papel de los manipuladores de alimentos.
3. Limpieza y desinfección. Control de plagas: planes ddd. Calidad higiénico-alimentaria y
4. Autocontrol (appcc). Manipulación de materias primas.

Unidad nº 10. Manual práctico de pastelería

1. Términos y utensilios propios de pastelería. Materias primas más comunes. Materias primas especiales.
2. Operaciones más comunes. Cremas básicas. Masas básicas. Utilización de las cremas
3. Básicas. Utilización de las masas básicas. Pastelería clásica española. Pastelería clásica
4. Internacional. Salsas.

Unidad nº 11. Dietética y nutrición

1. Definiciones. Nutrientes. Dieta equilibrada. Dieta mediterránea. Tabla de composición de los
2. Alimentos.
3. Sugerencias para la elaboración de menús escolares. Alergias alimentarias.

Unidad nº 12. Cocina en miniatura

1. Origen y evolución de la cocina en miniatura. Premios y certámenes temáticos. Ferias
2. Especializadas. Cocineros especializados en cocina en miniatura.
3. Bibliografía temática.
4. Recetas.

Unidad nº 13. Prevención de riesgos laborales.

Salidas profesionales

Cocinero
Chef
Auxiliar de cocina
Jefe de partida

Prácticas y Bolsa de Profesionales

El alumno tendrá acceso a prácticas en centros concertados. Élite formación complementa su oferta formativa de cursos con prácticas en empresas líderes en el sector para facilitar la inserción laboral de sus alumnos y un asesoramiento completo en la búsqueda de empleo.

Diploma

Al finalizar los estudios, el alumno que supere satisfactoriamente el curso obtendrá el título, de
Élite formación, de COCINERO PROFESIONAL

