



Cocinero profesional

INTRODUCCIÓN

Un programa de formación que ofrece una base sólida en conocimientos teóricos y prácticos en materias relacionadas con cocina, mejorarás la presentación de tus platos, conocerás numerosas técnicas, así como la gestión, aprovisionamiento o la planificación de menús.

OBJETIVOS

1. Dominar el funcionamiento y orden de una cocina
2. Conocer las competencias y funciones, genéricas y específicas, necesarias para llevar a cabo la dirección y gestión de una cocina, incluyendo el análisis de costes y rendimiento

PRÁCTICAS Y EMPLEO

Al finalizar la formación, el alumno realizará 200 horas de prácticas en empresas del sector para introducirte en el ámbito profesional.

Estas prácticas se realizan en formatos diferentes de servicio, de manera que le permitirán adquirir experiencia y poner en práctica el conocimiento adquirido. Una vez finalizado el período de prácticas, el alumnado entrará a formar parte de la bolsa de empleo gestionada por la escuela.

SALIDAS PROFESIONALES

Podrás asumir las principales funciones en el ámbito de la cocina pudiendo poner en práctica las técnicas aprendidas y con una preparación determinada que permite incorporarte a un puesto de trabajo.

- Jefe de cocina
- Cocinero Chef
- Auxiliar de cocina
- Ayudante de cocina
- Jefe de partida

DURACIÓN: 140 horas - 100% presencial + 300 horas de prácticas en empresas del sector.

RECONOCIMIENTO

Diploma acreditativo de superación del curso de cocinero profesional.

PERFIL DEL ALUMNO Y REQUISITOS

Ser mayor de 18 años.



CONTENIDOS

1. INTRODUCCIÓN A LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN
2. DÓNDE NACE LA GASTRONOMÍA
3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS:
 - 3.1 Higiene personal de los manipuladores
 - 3.2 Enfermedades de transmisión alimentaria
 - 3.3 Contaminación de los alimentos
 - 3.4 Conservación y almacenamiento de los alimentos
 - 3.5 Envasado y Etiquetado
 - 3.6 Limpieza e higiene
 - 3.7 Alérgenos
 - 3.8 Prevención de COVID-19 en la manipulación de alimentos
4. ORGANIGRAMA DE UNA COCINA PROFESIONAL
 - 4.1 APPCC Análisis de peligros y puntos de control críticos
 - 4.2 Principios básicos del APPCC
 - 4.3 Implementación e integración del APPCC
 - 4.4 Mise-en-place
5. EL UNIFORME DE TRABAJO
 - 5.1 Hábitos en el uso del uniforme
6. TÉCNICAS BÁSICAS DE COCINADO DE LOS ALIMENTOS
 - 6.1 Principios básicos de cocción
 - 6.2 Mecanismos de transmisión del calor
 - 6.3 Transmisión por conducción
 - 6.4 Principios de Maillard
 - 6.5 ¿Qué es la ósmosis?
 - 6.6 Desnaturalización de las proteínas
 - 6.7 Métodos de cocinado y clasificación
 - 6.8 Métodos de cocción.
7. TÉCNICAS TRADICIONALES DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS
 - 7.1 Historia de la conservación de los alimentos
 - 7.2 Conservación y almacenamiento.
 - 7.3 Vida útil de los alimentos
 - 7.4 Tipos de conservación de los alimentos.
8. PRELIMINARES PREPARACIÓN DE PARTIDA/S
 - 8.1 Tipos de Partidas
 - 8.2 Distribución del trabajo en cocina por partidas
 - 8.3 Categorías profesionales en la cocina



9. MANEJO Y SEGURIDAD DE LOS CUCHILLOS
 - 9.1 Cortes de las verduras
 - 9.2 Operaciones preliminares de pescados
 - 9.3 Limpieza de los pescados
 - 9.4 Cortes de los pescados
 - 9.5 Mariscos
 - 9.6 Cortes de carnes
 - 9.7 Cortes de aves

10. VERDURAS, HORTALIZAS Y FRUTAS
 - 10.1 Verduras y hortalizas
 - 10.2 Clasificación de las verduras y hortalizas
 - 10.3 Usos gastronómicos y definición de verduras y hortalizas
 - 10.4 Frutas y frutos secos
 - 10.5 Usos gastronómicos y definición de frutas y frutos secos
 - 10.6 Frutas de hueso
 - 10.7 Cuadro de temporadas de hortalizas y verduras
 - 10.8 Cuadro de temporadas de frutas y frutos secos

11. LAS PATATAS
 - 11.1 Introducción
 - 11.2 La patata desde el punto de vista nutricional
 - 11.3 Variedades, tipos y clasificación
 - 11.4 Conservación
 - 11.5 Las patatas y la cocina
 - 11.6 Las patatas y su cocción
 - 11.7 Diferentes cortes y formas
 - 11.8 Resumen

12. PESCADOS
 - 12.1 Definición, calidad y clasificación de los pescados
 - 12.2 Clasificación
 - 12.3 Características nutritivas y culinarias de las distintas especies
 - 12.4 Limpieza y racionamiento
 - 12.5 Métodos de cocción y usos gastronómicos

13. MARISCOS
 - 13.1 Clasificación de los mariscos
 - 13.2 Métodos de cocción y usos gastronómicos.

14. LAS CARNES



- 14.1 Definición, calidad y clasificación de las carnes
 - 14.2 Clasificación
 - 14.3 Cortes y racionamiento
 - 14.4 Métodos de cocción y usos gastronómicos
 - 14.5 Casquería
 - 14.6 Usos gastronómicos.
15. FONDOS, SALSAS Y GUARNICIONES
- 15.1 Fondo, fumet y caldo.
 - 15.2 Clasificación de las carnes
 - 15.3 Fondos básicos de cocina
 - 15.4 Fondo de carne
 - 15.5 Fumet de pescado
 - 15.6 Ligazones
 - 15.7 Aparejos y farsas
 - 15.8 Salsas y derivadas
 - 15.9 Salsas
 - 15.10 Guarniciones y tipos.
16. LOS QUESOS
- 16.1 Introducción
 - 16.2 Clasificación
 - 16.3 La calidad del queso
 - 16.4 Cómo conservar los quesos
 - 16.5 Incluir el queso
 - 16.6 Cómo confeccionar una tabla de quesos.
17. SENSIBILIDADES ALIMENTARIAS: ALERGIA E INTOLERANCIA.
- 17.1 Alergia alimentaria. Síntomas.
 - 17.2 Intolerancias alimentarias. Síntomas.
 - 17.3 La enfermedad celíaca.
 - 17.4 El Gluten.
 - 17.5 Principales alimentos causantes de alergias.
18. NUEVO REGLAMENTO (UE) 1169/2011
- 18.1 Información alimentaria obligatoria.
 - 18.2 Tipos de alérgenos.
 - 18.3 Listado de alérgenos identificados en el Reglamento.
19. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS
- 19.1 Principios básicos de la gestión del riesgo de alérgenos.
 - 19.2 Plan de gestión de alérgenos:
 - 19.3 Manipulación de materias primas.



- 19.4 Almacenamiento de materias primas.
 - 19.5 Producción de alimentos en la hostelería.
 - 19.6 Trazabilidad de alérgenos e información al consumidor.
20. ANÁLISIS DE COSTES Y RENDIMIENTOS
- 20.1 Documentación del departamento de cocina. Conceptos generales
 - 20.2 Ficha técnica
 - 20.3 Escandallo
 - 20.4 Comanda
 - 20.5 Análisis de los costes. Definición, clasificación y estructura
 - 20.6 Clasificación de los costes
 - 20.7 Estructura de los costes
 - 20.8 Cálculo y análisis de los consumos
 - 20.9 Distribución de los costes de materia prima
 - 20.10 Determinación del precio de venta
 - 20.11 Compras y almacenamiento



EVALUACIÓN

La consecución de los objetivos y de las competencias planteadas se valorarán mediante una evaluación continua tanto de los conceptos teóricos como prácticos. Los procesos de evaluación se desarrollarán mediante la realización de exámenes teóricos de los contenidos y su aplicación en las actividades, así como en los casos prácticos que se propongan.

METODOLOGÍA

Este proceso de enseñanza-aprendizaje se basará en el aprendizaje experimental, por competencias (consolidar hábitos de trabajo) y cooperativo.

PRECIOS

Precio inicial:	1.200 €
Precio final con beca	685 €
Pago al contado (10% dto.)	617 €

Forma de pago:

Matrícula y reserva de plaza: 95 € (a descontar del total)

Opción de pago fraccionado: 3 cuotas de 197 € (enero, febrero y marzo)

Condiciones para postular a la beca:

- Excelencia académica. El alumno deberá presentar el certificado académico, siendo necesario tener un promedio mínimo de 7.
- Experiencia laboral demostrable en el sector hostelería. El alumno deberá aportar el CV o carta de constancia laboral.
- Familia numerosa
- Encontrarse en situación de desempleo o en un proceso de ERTE
- No tener ingresos o por debajo de la Renta Mínima Vital
- Estar en situación de riesgo social o laboral
- Cualquier otra circunstancia que se pueda acreditar y que la secretaría del curso considere oportuna para conceder la beca.