

AYUDANTES DE COCINA

Estudiar las funciones del ayudante de cocina. Aprender todo lo relativo a la manipulación de alimentos. Estudiar las herramientas, batería y utensilios más utilizados en la cocina. Seguridad e higiene en el trabajo. La seguridad e higiene en la cocina. Riesgos y medios de prevención. Conocer los requisitos que deben tener los manipuladores de alimentos. Aprender las características de los manipuladores de mayor riesgo. Estudiar qué es la formación continuada de los manipuladores de alimentos. Conocer en profundidad las clases de alimentos y nutrientes. Aprender las dietas más habituales, sus indicaciones y contraindicaciones. Diferenciar las sustancias nutritivas y sus principales características. Aprender a clasificar las verduras en función de su especie y variedad. Estudiar las técnicas de manipulación, conservación y preparación del pescado y marisco crudo. Conocer las principales variedades de carnes, aves y caza. Estudiar la definición y clasificación del pescado según el Código Alimentario Español. Aprender la definición de mariscos y sus clases. Conocer las formas de manipulación, envasado y transporte del marisco. Estudiar las carnes en función de las distintas clasificaciones que realiza el Código Alimentario. Aprender los factores que intervienen en la calidad de las carnes y los productos derivados de éstas. Conocer las principales técnicas de manipulación de las carnes, aves y caza. Saber cómo elaborar un fondo y una salsa. Conocer los platos elementales a base de legumbres secas, hortalizas, arroz y otros cereales. Conocer la elaboración de platos de repostería y pastelería. Saber algunos de los platos más representativos de la cocina nacional. Aprender a cocinar platos elementales en nuestra dieta a base de legumbres, hortalizas, arroz y pasta. Aprender la distinción y clasificación de los huevos. Aprender la elaboración de recetas basadas en el pescado y marisco. Estudiar la preparación de platos esenciales de carne, aves y caza. Aprender a confeccionar postres de repostería y pastelería hechos con frutas y otros ingredientes. Conocer los postres derivados de la leche más comunes en nuestra cocina y su elaboración. Conocer las recetas más comunes de las distintas regiones españolas. Aprender a elaborar los platos más representativos de la cocina nacional. Estudiar las características de los menús en la cocina internacional.

CONTENIDO DEL CURSO:

El área de cocina.

Introducción al área de cocina.

Seguridad e higiene en el trabajo.

Manipulación de alimentos.

Alimentación y nutrición.

Clasificación de los alimentos.

Hortalizas y verduras.

Pescados y mariscos.

Carnes, aves y caza.

Elaboraciones básicas culinarias.

Elaboraciones básicas culinarias.

Primeros platos. Segundos platos.

Preparaciones básicas de repostería y pastelería.

Cocina nacional y regional.