

## FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

### CURSO: Cocina

**HORAS: 100 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).**

### REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

### Modalidad On Line

### Contenidos

#### UD1. Introducción a la cocina.

- 1.1. Historia (introducción).
- 1.2. La cocina moderna.
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero.

#### UD2. 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.

UD3. Vocabulario.

3.1. Términos de cocina.

3.2. Vocabulario de especias.

3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos.

UD4. 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.

UD5. Los huevos y tortillas.

5.1. Los huevos: introducción.

5.2. Algunas preparaciones de huevos.

5.3. Tortillas.

UD6. 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.

## UD7. 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.

## UD8. El arroz.

### 8.1. El arroz: introducción.

## UD9. Verduras y hortalizas.

### 9.1. Verduras y hortalizas: introducción.

## UD10. 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.

## UD11. 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.

UD12. 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.

UD13. 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.

UD14. 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.

## UD15. 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.

## UD16. 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.

## UD17. 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.