

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO: Preparación de Aperitivos

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.

- 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería.
- 2.2. La compra.
- 2.3. Las operaciones preliminares.
- 2.4. Métodos de cocción.

2.5. La condimentación (Sazonamiento, Aromas y Condimentos).

2.6. La presentación (el Trinchado).

UD3. Vocabulario.

3.1. Términos de cocina.

3.2. Vocabulario de especias.

3.3. Sazonamiento, Aromas y Condimentos.

UD4. Aperitivos: Tapas, Pintxos o Banderillas. Los Canapés.

4.1. Tapas, Pintxos o banderillas.

4.2. Los canapés.

UD5. Sandwiches y bocadillos.

5.1. Introducción.

5.2. Los sandwiches.

5.3. Los bocadillos.

UD6. Las ensaladas.

6.1. Las ensaladas. Introducción.

6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.

6.3. El condimento en las ensaladas.

6.4. Los aliños.

6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas.

6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

UD7. Fiambres y ahumados.

7.1. Los fiambres.

7.2. Pescados ahumados.

7.3. Carpacios: Carnes y Pescados crudos en finas lonchas.

UD8. Empanadas y empanadillas.

8.1. Las empanadas: introducción.

8.2. Las empanadillas.

UD9. Quiches y tartas.

9.1. Tartas.

9.2. Quiches.

UD10. Mousses y Pasteles.

10.1. Las Mousses.

10.2. Los Pasteles.

UD11. Terrinas y patés.

11.1. Patés. 11.2. Terrinas.

UD12. Huevos y Tortillas.

12.1. Los huevos: introducción.

12.2. Algunas preparaciones de huevos.

12.3. Tortillas.

UD13. Pastas y Pizzas.

13.1. La pasta. Introducción y terminación.

13.2. Coccción de la pasta.

13.3. El queso y la pasta.

13.4. Las pastas y sus salsas más habituales.

13.5. Las pizzas.

UD14. Cocktails.

14.1. Introducción.

14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos.

14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos.

14.4. Operaciones preliminares de los mariscos.

14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción.

14.6. Salsas más utilizadas.

14.7. Elaboración de pescados y mariscos.

14.8. Los cocktails.

UD15. Arroces y verduras.

15.1. El arroz: introducción.

15.2. Verduras y hortalizas: introducción.

UD16. Las salsas más habituales en cafeterías y Snacks-Bar.

16.1. Las salsas. Introducción.

16.2. Los fondos de cocina.

16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización.

16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas.

16.5. Las grandes salsas o salsas base.

16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.

16.7. Mantequillas.

UD17. El Queso.

17.1. El queso: introducción.

17.2. Elaboración.

17.3. Clasificación.

17.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

UD18. Pastelería.

18.1. Masas fermentadas.

18.2. Hojaldre.

18.3. Masas escaldadas. (Pasta Choux).