



CURSO PROFESIONAL

# Cocina, Cocina Creativa y Pastelería





# Índice

Descripción del curso profesional 3

¿Cuáles son los requisitos? 3

Temario 3

Metodología 23

Prácticas de Empresa 24

Salidas Profesionales 24





# Descripción del Curso Profesional

- Este Curso de le prepara para abarcar todos los campos de acción en la repostería, cocina tradicional y moderna.

## ¿Cuáles son los Requisitos?

- Cualquier persona mayor de edad interesada en adquirir los conocimientos presentados puede realizar este curso.

## Temario

- Elaboración y exposición de comidas:

### 1.1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería

- Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.
- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. Tipos de cocción para elaboraciones básicas.
- Técnicas de conservación para materias primas elementales.
- Lugar de conservación de materias primas elementales.
- Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.
- Costes de materias primas sobre su elaboración

### 1.2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales

- Preparaciones culinarias elementales:
- Clasificación, descripción y aplicaciones.
- Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
- Terminología culinaria.
- Recetario básico.

# Temario

## 1.3 Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería

- Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:
- Técnicas:
  - Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
  - Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.

## 1.4 Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración

- Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
- Batería y utillaje de cocina.

## 1.5. Montaje de expositores y barras de degustación.

- Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.
- Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

## 1.6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.

- Técnicas de decoración con géneros frescos.
- Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
- Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

## 1.7. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.

- Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.
- Dietas saludables en el bar- cafetería.
- Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.
- Diseño de menús del día. Ingeniería de menús:
- Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

# Temario

## ► Ayudante de cocina:

### 2.1 PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

- Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.
- Materias primas
- Principales materias primas vegetales
- Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad.
- Hortalizas de invernadero y babys.
- Brotes y germinados.
- La cuarta gama
- Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales.
- Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial. ® Regeneración de vegetales y setas
- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración
- Preelaboración de vegetales y setas
- Tratamientos característicos de las hortalizas y vegetales frescos.
- Limpieza y otras operaciones propias de la preelaboración: distintos cortes de patata y otras hortalizas, torneado, adornos y demás.
- Desinfectado de hortalizas y otros vegetales a que se consumen crudos.
- Preparación de yuca y otros vegetales menos tradicionales.
- Preelaboración de setas.
- Conservación de vegetales y setas.
- Conservación por refrigeración de hortalizas frescas y setas: Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas. Temperatura adecuada y otros factores a tener en cuenta.

# Temario

- La congelación de productos vegetales y setas. Manipulación de este tipo de producto.
- Productos deshidratados, conservas en lata o en vidrio y otros tipos de conservas vegetales y setas.
- Conservación al vacío.
- Encurtidos.

## 2.2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.
- Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos
- Ubicación más adecuada y características técnicas del local
- Instalaciones frigoríficas y otras
- Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos.
- Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados.
- Materias primas
- Pescados: Definición. Distintas clasificaciones.
- Estacionalidad de los pescados, crustáceos y moluscos.
- La acuicultura y sus principales productos.
- Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación.
- Especies más apreciadas.
- Distintos cortes en función de su cocinado.
- Crustáceos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- Moluscos: Definiciones. Distintas clases. Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación. Especies más apreciadas.
- Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos.
- Las algas y su utilización.
- Regeneración de pescados crustáceos y moluscos
- Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.

# Temario

- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- Preelaboración de pescados crustáceos y moluscos
- Limpieza de distintos pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes.
- Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras.
- Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos según la especie.
- Otras operaciones propias de la preelaboración.
- Para consumir en crudo: en vinagre, ceviche, pescados marinados, carpaccio, ostras, y de otras formas.
- Conservación de pescado, crustáceos y moluscos
- Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento del pescado, crustáceos y moluscos por refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas.
- La congelación: La ultra congelación y la conservación de los producto ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera:
- La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

## 2.3. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA

- Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
- Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Ubicación y distribución.
- Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos.
- Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina.
- Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos
- Ubicación
- Instalaciones
- Instalaciones frigoríficas
- Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos.
- Materias primas

# Temario

- Carne: Concepto. Propiedades nutritivas. Factores que influyen en la calidad del animal. Factores organolépticos que indican su calidad y estado de conservación.
- Principales especies: Ganado vacuno, porcino, ovino y caprino.
- Carne de vacuno: distintas clases, según edad, sexo, alimentación y otros factores. Características.
- Carnes de ovino y caprino: distintas clases y sus características.
- Carne de porcino. Características de la carne de cerdo blanco y del ibérico. El cochinillo. El jamón y otros productos derivados del cerdo.
- Carnes con Denominación Específica, Indicación Geográfica u otra denominación.
- Clasificación comercial: formas de comercialización. Principales cortes comerciales en las diferentes especies.
- Aves de corral. Generalidades: principales especies y sus características.
- Presentación comercial. El pollo, la gallina, el gallo, el capón y la pularda.
- Características. Distintas clases de pollo, según su alimentación y crianza. El pato. El pato cebado, su despiece y el foie-gras. El pavo, la gallina de Guinea y otras aves.
- Caza: Definición. Clasificación. Vedas. Comercialización. Características de la carne de caza. Principales especies y características de animales de caza de pelo y de pluma.
- Despojo: definición. Clasificación. Utilización en la alimentación
- Regeneración de carnes, aves, caza y despojos
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
- Limpieza, deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas reses y aves.
- Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino: categoría comercial y su utilización gastronómica. Cortes resultantes
- Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor y su utilización en cocina.



# Temario

- Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo.
- Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, mechado, picado, en brocheta, empanado, adobo, marinadas y demás.
- Limpieza manipulación en crudo de las distintas víscera y despojos.
- Conservación de carnes, aves, caza y despojos
- Refrigeración: Instalaciones. Temperaturas. Tratamiento refrigeración. Envases adecuados. Control de temperaturas. Conservación de carnes, aves y piezas de caza fresca. Envases adecuados y su colocación en las cámaras frigoríficas.
- La congelación: La ultra congelación y la conservación de los productos ultra congelados. La oxidación y otros defectos de los congelados. La correcta descongelación.
- Otros tipos de conservación:
- La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas.
- Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de carnes, aves, caza y despojos, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

## 2.3 MANIPULADOR DE ALIMENTOS. ALTO RIESGO:

- La alimentación saludable
- El manipulador en la cadena alimentaria
- Concepto de alimento
- Nociones del valor nutricional
- Recomendaciones alimentarias
- El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol Alteración de los alimentos
- Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
- Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
- Origen de la contaminación de los alimentos
- Los microorganismos y su transmisión
- Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
- Manipulación higiénica de los alimentos
- Los métodos de conservación de los alimentos
- El envasado y la presentación de los alimentos
- El etiquetado de alimentos y las marcas de salubridad

# Temario

- Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
- Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
- Higiene del manipulador
- Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
- Limpieza, desinfección y control de plagas
- Manipulación de alimentos de alto riesgo
- Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos de los alimentos de alto riesgo
- Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH
- Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
- Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector

## ➤ Pinche:

### 3.1. INTRODUCCIÓN AL MUNDO DE LA COCINA

- El departamento de cocina
- Definición y modelos de organización.
- Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- El personal y sus distintas categorías profesionales.
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.
- Aprovisionamiento externo de géneros
- El departamento de economato y bodega.
- El ciclo de compra.
- Registros documentales de compras.
- El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- Departamentos o unidades que intervienen.
- Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- Recepción y verificación de la entrega.

# Temario

- Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
- Control de stocks.
- Recepción y almacenamiento de provisiones
- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- Registros documentales.
- Gestión y control de inventarios.
- Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales
- Características de la maquinaria utilizada.
- Batería de cocina.
- Utillaje y herramientas.

## 3.2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS CURSO PINCHE COCINA INSTITUCIONES SANITARIAS :

- Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
- Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- Otras preparaciones básicas elaboradas con hortalizas y su utilización (coulís, purés, cremas, veloutés, farsas)
- Fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
- El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
- Hortalizas y legumbres secas
- Hortalizas: definición. Distintas clasificaciones. Hortalizas de mayor consumo.
- Utilización en cocina. Análisis organoléptico para conocer su estado de conservación de las especies más consumidas. Distintos cortes en función de su cocinado.
- Legumbres. Principales legumbres secas. Categorías comerciales. Distintas clases de garbanzo, judía y lenteja. Otras leguminosas frescas y secas.
- Pastas y arroces
- Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.
- Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
- Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales.

# Temario

- Tipo de arroz y su preparación adecuada.
- Huevos
- Definición. Composición. Clasificación. Distintas formas para saber si está más o menos fresco. Utilización. Formas básicas de preparación. Salsas y guarniciones para acompañamiento de platos de huevos. Utilización de la clara y de la yema.
- Ovoproductos y su utilización.
- Huevos de otras aves utilizados alimentación.
- Técnicas de cocinado de hortalizas
- Asar al horno, a la parrilla, a la plancha. Freír en aceite
- Saltear en aceite y en mantequilla.
- Hervir y cocer al vapor.
- Brasear.
- Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades. Técnicas de cocinados de legumbres secas
- Operaciones previas a la cocción (limpieza y selección el grano, remojo, etc.)
- Importancia del agua en la cocción de las legumbres.
- Otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
- Ventajas e inconvenientes de la olla a presión.
- Técnicas de cocinados de pasta y arroz
- Cocción de pasta. Punto de cocción. Duración en función del tipo de pasta y formato.
- Cocción de arroz. Distintos procedimientos. Punto de cocción. Idoneidad del tipo de arroz y método de cocción.
- Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos Platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas. Preparaciones y platos fríos elaborados con hortalizas. Salsas más indicadas para su acompañamiento.
- Platos elementales de legumbres secas. Potajes, cremas y sopas de legumbres.
- Platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
- Platos elementales con huevos.
- Preparaciones frías y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.
- Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
- Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
- Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.

# Temario

- Adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.
- Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
- Regeneración: Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- El sistema cook-chill y su fundamento.
- Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con hortalizas, otros vegetales y setas.

## 3.3. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADO, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

- Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos
- Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- Otras preparaciones básicas y su utilización (coullís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,)
- Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- Algas marinas y su utilización.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
- Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
- Principales técnicas de cocinado
- Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.
- Platos elementales a base pescados, crustáceos y moluscos
- Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.
- Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
- Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

# Temario

- Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos
- Regeneración: Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- El sistema cook-.chill y su fundamento.
- Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

## 3.4. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA:

- Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza
- Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.
- Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.
- Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas)
- Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza
- Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.
- Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.
- Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
- Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado
- Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.
- Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos
- Platos elementales más divulgados y su elaboración.
- Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos.
- Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos
- Regeneración: Definición.
- Clases de técnicas y procesos.
- Identificación de equipos asociados.
- Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
- El sistema cook-.chill y su fundamento.
- Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.
- Presentación y decoración de platos

# Temario

- Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.
- Montaje y presentación en fuente y en plato.
- Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida.
- El color del plato en función de su contenido.
- Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.
- Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza,
- Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

## ➤ Pastelero

### 4.1 Trabajo inicial con masas de pan

- El pan en la historia
- Herramientas.
- Harinas
- Agua
- Sal
- Levadura
- Azúcar
- Leche
- Huevos
- Materias Grasas
- Aditivos
- Mejoradores
- Emulsionantes
- Procesos y balance de fórmulas

### 4.2 Metodologías de trabajo con masas de pan

- La masa
- Recetas
- Pan Amasado
- Masa francesa
- Pan de molde
- Pan para completos y hamburguesas
- Pan centeno
- Pan integral
- Pan con salvado de trigo
- Pan con salvado y germen de trigo
- Pan con avena
- Figazza árabe o pan pita
- Pan alemán

# Temario

- Pan de Viena
- Pan con aceitunas
- Bagel
- Disco precocido para pizza
- Alternativas de rellenos para pizzas
- Pre-pizza integral
- Pre - pizzas
- Empanadas
- Empanadas - pino

## 4.3 Primeros pasos en pastelería

- Maquinaria y herramientas
- Preparación de las materias primas
- El puesto de trabajo del pastelero
- Las masas
- Masas quebradas, masa 1.2.3
- Masas fermentadas
- Masas hojaldradas
- Masa hojaldrada fermentada

## 4.4 Recetas de pastelería (I)

- El croissant
- El merengue
- Recetas asociadas
- Masa batida: el brazo de reina
- Bizcochos
- Pasta choux
- Recetas asociadas (II): Crepes y tartaletas
- Masa de crêpes
- Crêpes suzette
- Masa para tartaletas y pie
- Masa 1.2.3
- Mantecados
- Recetas asociadas (III): Hojaldres y Croissants
- El hojaldre o masa de hojas
- Croissant
- Masa dulce
- Bollos de leche
- Masas de bollería
- Recetas asociadas (IV): Alfajores
- Alfajor con maicena
- Alfajor y torta milhojas



# Temario

- Alfajor parís
- Alfajor con alcohol.
- Tapas de alfajor
- Alfajores de grasa, panecillos, chimbos falsos
- Recetas asociadas (V): Repostería especial
- La receta del pestiño, tarta de nueces
- Roscas de maicena
- Tarta de huevo mol y almendras
- Churros

## 4.5 Recetas de pastelería (II)

- Recetas asociadas (VI): Cremas
- Crema pastelera, con café, al jerez, con leche en polvo
- Trufa
- Crema rusa
- Crema inglesa
- Crema de Saint-Honoré
- Crema de mantequilla
- Glaseado sencillo
- Glaseado real
- Crema de almendras
- Crema esponjada al licor
- Recetas asociadas (VII): Pastas y panecillos de repostería
- Pasta de azúcar extendida
- Pasta flora
- Panettone
- Pan de pascua
- Recetas asociadas (VIII): Tartas
- Tarta panqueque naranja
- Tarta selva negra
- Tarta piña crema
- Tarta mixta
- Tarta de castañas
- Tarta San Marcos
- Tarta de merengue
- Tarta de hojas
- Semifrios
- Cheese cake
- Tarta Tiramisú
- Tarta Merengue Frambuesa
- Tarta Mousse de Castañas

# Temario

- Semifrío al Vino
- Recetas asociadas (IX): Galletas y cremas
- Galletas
- Galletas Lengua de Gato
- Chocolate, sistema artesanal
- Del azúcar y sus diferentes puntos de concentración
- Puntos de cocción del azúcar
- Cremas
- Tipos de cremas
- Gastronomía Occidental y Gastronomía Oriental.
- La Gastronomía Española.
- La Gastronomía Italiana.
- La Gastronomía Bretona.
- La Gastronomía de Francia.
- La Gastronomía de Holanda.
- La Gastronomía de la India.
- La Gastronomía Japonesa.
- La Gastronomía en el Islam. El Al-Andalus.
- La Gastronomía Turca.
- La Gastronomía de Estados Unidos.
- La Gastronomía Tropical.
- La Gastronomía de México.
- La Aportación Colonial a la Gastronomía.
- La Gastronomía del Caribe.
- La Gastronomía en diferentes países del Caribe. La Gastronomía de Brasil.

## ➤ Cocina Creativa

### 5.1. La cocina de la inspiración

- Introducción.
- Historia de la Cocina.
- Concepto de Cocina como Arte y Técnica Culinaria.
- Historia del Fuego para Cocinar.
- La Cocina Alternativa.
- La Cocina en Grecia.
- La Cocina Romana.
- La Cocina Germana.
- La Cocina en la Edad Media.
- La Conservación de los Alimentos.
- El Nacimiento del Restaurante.
- Restaurantes en Francia.
- Restaurantes en España.
- La Cocina en la Actualidad.

# Temario

## 5.2. Puntos fuertes de la cultura gastronómica.

- Introducción.
- Cultura Gastronómica.
- Gastronomía Occidental y Gastronomía Oriental.
- La Gastronomía Española.
- La Gastronomía Italiana.
- La Gastronomía Bretona.
- La Gastronomía de Francia.
- La Gastronomía de Holanda.
- La Gastronomía de la India.
- La Gastronomía Japonesa.
- La Gastronomía en el Islam. El Al-Andalus.
- La Gastronomía Turca.
- La Gastronomía de Estados Unidos.
- La Gastronomía Tropical.
- La Gastronomía de México.
- La Aportación Colonial a la Gastronomía.
- La Gastronomía del Caribe.
- La Gastronomía en diferentes países del Caribe. La Gastronomía de Brasil.

## 5.3. Las potencialidades ocultas de los productos.

- Introducción.
- Las Vitaminas.
- Avitaminosis.
- Nutrientes Directamente Relacionados con el Sistema Inmune.
- Los Antioxidantes.
- Características de la Fibra Dietética.
- El Poder de la Fruta.
- Proceso de la Conservación de la Fruta.
- Los Frutos Secos y las Semillas.
- Frutales según los Distintos Climas.

## 5.4. El poder de las plantas, sustancias y especias.

- Introducción a la Manipulación de Flores y Plantas como Alimentos.
- Flores que se comen.
- Productos Biológicos y Orgánicos.
- La Potencia del Té.
- La Potencia del Café.
- La Potencia del Chocolate.
- Las Especias.

# Temario

## 5.5. Creatividad combinatoria de colores, sabores, formas, olores y texturas.

- Introducción.
- El Color.
- Círculo Cromático.
- Clasificación del Color.
- Colores Fríos y Calientes.
- Armonía y Contraste.
- La Expresividad de los Colores.
- El Sabor.
- La Forma.
- El Olor y la Textura.

## 5.6 Creatividad imaginativa, que traduzca en imágenes sensoriales el sentido del nuevo producto.

- Introducción.
- Principios de Composición: Espacio, Estructura y Campo.
- Principios de Composición: Equilibrio y Peso.
- Conceptos de Composición: Tensión, Movimiento, Formas, Proporción, Dinámica y Armonía.
- Conceptos de Composición: Armonía, Proporción, Dinámica.
- Definición de Composición: Simétrico, Asimétrico, Rítmico, Oblicuo y Escala.
- Propuesta de Composición.

## 5.7. Creatividad innovadora y transformadora, que permita variar los elementos básicos del producto sin desnaturalizado.

- Introducción.
- Concepto de Transformación y Manipulación de Alimentos.  
Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Agua.
- Procedimientos de Técnicas Culinarias en los Alimentos con Aceite.
- La Cocina Rápida.
- Creación de Formas Frías.
- El Agar-Agar.
- Creación de Esculturas Dulces de Azúcar.
- Utensilios de Cocina Creativa.

## 5.8. La cocina creativa y el cliente.

- Concepto de Restauración Innovadora. Restaurante de Cocina Creativa. El Concepto de Restauración Innovadora.
- Buena Elección del Menaje según las Nuevas Tendencias I.
- Tejidos en un Restaurante, el Mantel y los Uniformes.

# Temario

- Buena Elección del Menaje según las Nuevas Tendencias II.
- El Mueble e Iluminación en un Restaurante Moderno.
- Feng Shui en la Cocina.
- Tips de Feng Shui.
- El Ikebana.
- Buen Servicio al Cliente y Decoración en Preparación de Mesai.
- El Vino y cómo Servirlo.

## 5.9 Elaboración de platos y menús racionales, nutritivos y creativos, que satisfagan o superen las expectativas del cliente

- Introducción a la Preparación de una Carta de Cocina Creativa
- Preparación del Menú de Cocina Creativa
- Preparación de Platos en la Cocina Creativa: Entrantes
- Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cremas
- Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Ensaladas
- Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa: Cócteles y más Ensaladas Creativas
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Arroces
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Vegetales
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Carnes
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: la Coca Salada y la Pasta
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa: Pescados
- Preparación de Postres en la Cocina Creativa: Creps y Bizcochos
- Preparación de Postres en la Cocina creativa: Tartas, Cakes y Bollos

## 5.10: Elaboración de platos especiales

- Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Ensaladas
- Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Moluscos
- Preparación de Primeros Platos en la Cocina Creativa Especiales: Gambas, Cigalas Reales, Bogavantes
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa Especiales: Pescados
- Preparación de Segundos Platos en la Cocina Creativa Especiales: Carnes
- Formas y Composiciones Estéticas I

## ➤ Preparación de Carnes

### 6.1 Las carnes: clases

- Clasificación de las carnes. Características
- Características de cada clase de carne
- Descripción de las principales piezas

# Temario

- Métodos de cocinado
  - Elaboración en base a distintos criterios
  - Guarniciones
- 6.2. Aves de corral
- Historia de las aves en la alimentación
  - Clasificación y características
  - Métodos de cocinado de aves
  - Elaboración de distintos platos de aves
- 6.3. La caza
- Clasificación y especies más utilizadas
  - Diferentes sistemas de cocinado
  - Salsas. Civet para carnes de caza y Marinadas
  - Elaboración de platos y precauciones Tapas, pinchos y canapés
- 7.1 Variedades y elaboración
- Variedades de alimentos
  - Elaboración de alimentos
- 7.2 Vinagres, vinagretas y salsas
- Salsas y derivados
  - Vinagretas
- 7.3 Recetas
- Recetas para pinchos, tapas y canapés
  - Salsas y bases para la preparación de pinchos, tapas y canapés



# Metodología

- Aprendizaje continuo de nuestros alumnos minimizando dificultades.
- Programas formativos de alta calidad que permiten un óptimo desarrollo académico del alumno.
- Formación e-learning con las últimas tecnologías.
- Sin desplazarte de casa con gran disponibilidad horaria al decidir tú en qué momento del día estudiar.
- Herramientas y recursos didácticos en continua actualización.
- Seguimiento personalizado de cada alumno, de manera que siempre vas a tener un tutor a tu disposición.
- Tu progreso será evaluado y podrás profundizar en los contenidos.
- Nuestros alumnos consiguen tener una experiencia de aprendizaje única.



# Prácticas en Empresas

- Podrá hacer 300 horas de prácticas en empresas cercanas a su zona.
- Inscripción voluntaria en nuestra bolsa de empleo activa.

# Salidas Profesionales

- Este curso le prepara para formarse como ayudante de cocina, manufacturer de tapas, pinchos y canapés, diseñador de nuevos platos, creador de tendencias y pastelero, trabajando eficientemente en equipo, con iniciativa y observando siempre los principios de seguridad e higiene

MADRID

Calle Gran Vía, 57 10º J  
28013, Madrid

Tel: 918 277 096

 @Ceifor\_Estudios

 CeiforEstudios

 @CeiforEstudios

 Ceifor Estudios

M ó v i l : + 3 4 6 5 3 2 9 0 2 1 6  
i n f o r m a c i o n @ c e i f o r e s t u d i o s . c o m

www.ceiforestudios.com

Ceifor Estudios®