ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
Curso Online de Ayudante de Cocina: Práctico

Modalidad de realización del curso: Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Si desea ser un perfecto ayudante de cocina y conocer todos los aspectos fundamentales de esta función este es su momento, con el Curso Online de Ayudante de Cocina: Práctico podrá adquirir los conocimientos necesarios para realizar esta labor de la mejor manera posible. Hoy en día la figura del ayudante de cocina es tan importante como la del cocinero o chef, ya que es el encargado de preparar toda la materia prima y maquinaria necesaria para la realización de alimentos correcta. Por ello con la realización de este Curso Online de Ayudante de Cocina: Práctico podrá conocer las técnicas necesarias para realizar esta labor con total independencia y un resultado profesional.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. AYUDANTE DE COCINA: PRÁCTICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE VEGETALES Y SETAS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS

1. Principales materias primas vegetales
2. Hortalizas: Definición, distintas formas de clasificación, especies más utilizadas, estacionalidad, categorías comerciales y calidad. Factores que influyen en la su calidad
3. Hortalizas de invernadero y babys
4. Brotes y germinados
5. La cuarta gama .
6. Legumbres: Definición, clasificación. Categorías comerciales
7. Setas: Definición, especies cultivadas, especies más apreciadas gastronómicamente y principales especies venenosas. Estacionalidad. Presentación comercial

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS

1. Ubicación más adecuada y características técnicas del local
2. Instalaciones frigoríficas y otras
3. Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

4. Almacenamiento y conservación de pescados crustáceos y moluscos frescos y congelados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DE COCINA UTILIZADOS EN LA PREELABORACIÓN DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2. Ubicación y distribución
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos
4. Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

UNIDAD DIDÁCTICA 6. ÁREA DE PREPARACIÓN DE LA ZONA PARA CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS

1. Ubicación
2. Instalaciones
3. Instalaciones frigoríficas
4. Herramientas y maquinaria utilizadas en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS