



Preparación de aperitivos

Preparación de aperitivos

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Requisitos previos:

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:



Programa del curso:

TEMA 1. INTRODUCCIÓN A LA COCINA

- 1.1. HISTORIA (INTRODUCCIÓN)
- 1.2. LA COCINA MODERNA
- 1.3. A PROPÓSITO DE LA PROFESIÓN DE COCINERO

TEMA 2. 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
 - 2.4.1. ANÁLISIS Y PRINCIPIOS DE LAS DIFERENTES COCCIONES
 - 2.4.2. LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE COCCIÓN
- 2.5. LA CONDIMENTACIÓN (SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS)
- 2.6. LA PRESENTACIÓN (EL TRINCHADO)

TEMA 3. VOCABULARIO

- 3.1. TÉRMINOS DE COCINA
- 3.2. VOCABULARIO DE ESPECIAS
- 3.3. SAZONAMIENTO, AROMAS Y CONDIMENTOS
 - 3.3.1. HIERBAS Y ESPECIAS: DEFINICIONES

TEMA 4. APERITIVOS: TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS. LOS CANAPÉS

- 4.1. TAPAS, PINTXOS O BANDERILLAS
- 4.2. LOS CANAPÉS
 - 4.2.1. LOS CANAPÉS FRÍOS
 - 4.2.2. LOS CANAPÉS CALIENTES

TEMA 5. SANDWICHES Y BOCADILLOS

5.1. INTRODUCCIÓN

5.2. LOS SANDWICHES

5.2.1. TIPOS DE SANDWICHES

5.3. LOS BOCADILLOS

TEMA 6. 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

TEMA 7. FIAMBRES Y AHUMADOS

7.1. LOS FIAMBRES

7.2. PESCADOS AHUMADOS

7.2.1. AHUMADO EN FRÍO Y EN CALIENTE

7.2.2. EL SALMÓN AHUMADO

7.3. CARPACIOS: CARNES Y PESCADOS CRUDOS EN FINAS LONCHAS

TEMA 8. EMPANADAS Y EMPANADILLAS

8.1. LAS EMPANADAS: INTRODUCCIÓN

8.2. LAS EMPANADILLAS

TEMA 9. QUICHES Y TARTAS

9.1. TARTAS

9.2. QUICHES

TEMA 10. MOUSSES Y PASTELES

10.1. LAS MOUSSES

10.2. LOS PASTELES

TEMA 11. TERRINAS Y PATÉS

11.1. PATÉS

11.2. TERRINAS

TEMA 12. HUEVOS Y TORTILLAS

12.1. LOS HUEVOS: INTRODUCCIÓN

12.1.1. CLASIFICACIÓN

12.1.2. LOS HUEVOS EN LA COCINA

12.2. ALGUNAS PREPARACIONES DE HUEVOS

12.2.1. DUROS

12.2.2. HUEVOS FRITOS

12.2.3. HUEVOS REVUELTOS

12.3. TORTILLAS

TEMA 13. PASTAS Y PIZZAS

13.1. LA PASTA. INTRODUCCIÓN

13.1.1. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SU ELABORACIÓN

13.1.2. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SUS COMPONENTES

13.1.3. DIFERENTES TIPOS DE PASTA SEGÚN SU FORMA

Y TERMINACIÓN

13.2. COCCIÓN DE LA PASTA

13.3. EL QUESO Y LA PASTA

13.4. LAS PASTAS Y SUS SALSAS MÁS HABITUALES

13.5. LAS PIZZAS

TEMA 14. 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

TEMA 15. ARROCES Y VERDURAS

- 15.1. EL ARROZ: INTRODUCCIÓN
 - 15.1.1. CLASIFICACIÓN
 - 15.1.2. EL ARROZ COMO GUARNICIÓN
 - 15.1.3. EL ARROZ Y SU COCCIÓN
- 15.2. VERDURAS Y HORTALIZAS: INTRODUCCIÓN
 - 15.2.1. CLASIFICACIÓN DE LAS VERDURAS SEGÚN SU PROCEDENCIA
 - 15.2.2. CÓMO COMPRAR VERDURAS Y HORTALIZAS
 - 15.2.3. CONSERVACIÓN DE VERDURAS Y HORTALIZAS
 - 15.2.4. LAS VERDURAS EN LA COCINA

TEMA 16. LAS SALSAS MÁS HABITUALES EN CAFETERÍAS Y SNACKS-BAR

- 16.1. LAS SALSAS. INTRODUCCIÓN
- 16.2. LOS FONDOS DE COCINA
 - 16.2.1. FONDO OSCURO
 - 16.2.2. FONDO BLANCO
 - 16.2.3. CALDO DE AVE
 - 16.2.4. FONDO DE PESCADO
 - 16.2.5. GLACÉ DE TERNERA -AVE-CAZA
- 16.3. JUGOS Y DESGLASADOS. UTILIZACIÓN Y REALIZACIÓN
- 16.4. TRABAZONES. ANALISIS Y PRINCIPIOS DE LOS TRABAZONES Y LAS SALSAS
 - 16.4.1. TRABAZÓN CON CEREALES Y ALMIDONES
 - 16.4.2. TRABAZÓN CON HUEVO
 - 16.4.3. TRABAZÓN CON MATERIAS GRASAS
 - 16.4.4. TRABAZÓN CON PURÉS DE VERDURAS
- 16.5. LAS GRANDES SALSAS O SALSAS BASE
 - 16.5.1. EL JUGO LIGADO
 - 16.5.2. SALSA BECHAMEL Y DERIVADAS
 - 16.5.3. SALSA VELOUTÉ Y DERIVADAS
 - 16.5.4. SALSA DE TOMATE. DIFERENTES VARIANTES
- 16.6. OTRAS SALSAS BÁSICAS: PEQUEÑAS SALSAS BÁSICAS
 - 16.6.1. SALSAS EMULSIONADAS
 - 16.6.2. SALSA VINAGRETA
 - 16.6.3. SALSA CREMA
- 16.7. MANTEQUILLAS
 - 16.7.1. MANTEQUILLAS COMPUESTAS

TEMA 17. EL QUESO

- 17.1. EL QUESO: INTRODUCCIÓN
- 17.2. ELABORACIÓN
- 17.3. CLASIFICACIÓN
- 17.4. DISTINTAS VARIEDADES DE QUESOS Y SUS CARACTERÍSTICAS

TEMA 18. PASTELERÍA

- 18.1. MASAS FERMENTADAS
- 18.2. HOJALDRE
- 18.3. MASAS ESCALDADAS. (PASTA CHOUX)

