



Instituto Español para la Educación y la Formación

Curso de Cocinero Profesional



Temario:

Tema 1.- Ofertas gastronómicas

- 1.1 Organización de las empresas de restauración. Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales.
- 1.2 Determinación de ofertas gastronómicas. Cálculo de los costes globales de la oferta.

Tema 2.- Gastronomía, prelaboración y conservación de alimentos

- 2.1 Historia de la gastronomía.
- 2.2 Cocina territorial española.
- 2.3 Cocina internacional.
- 2.4 Prelaboración y conservación de alimentos.
- 2.5 Tratamiento culinario de los huevos y el pescado.
- 2.6 Organización de procesos productivos.

Tema 3.- Técnicas culinarias

- 3.1 Técnicas de cocción.

- 3.2 Terminología culinaria.
- 3.3 Fondos, fumets, ligazones y salsas.
- 3.4 Guarniciones.
- 3.5 Pastas y arroces.
- 3.6 Sopas y cremas.
- 3.7 Las raciones.
- 3.8 La técnica de la cocina al vacío.
- 3.9 Necesidades alimentarias.

Tema 4.- Productos culinarios

- 4.1 Verduras y hortalizas.
- 4.2 Legumbres y tubérculos.
- 4.3 Los cereales y las pastas.
- 4.4 Las frutas y los frutos secos.
- 4.5 Las grasas y los aceites.
- 4.6 Lácteos.
- 4.7 Los huevos.
- 4.8 La carne, el foie-gras y el pato.
- 4.9 La charcutería.
- 4.10 El pescado.
- 4.11 Marisco.
- 4.12 Los condimentos.
- 4.13 Las setas y las trufas.

Tema 5.- Procesos básicos de pastelería y repostería

- 5.1 Instalaciones y equipos de pastelería y repostería.
- 5.2 Materias primas.
- 5.3 Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
- 5.4 Obtención de jarabes, coberturas y rellenos.

Tema 6.- Postres en restauración

- 6.1 Instalaciones y equipos de pastelería y repostería.
- 6.2 Materias primas.
- 6.3 Obtención de masas y pastas de múltiples aplicaciones.
- 6.4 Obtención de jarabes, coberturas y rellenos.

Tema 7.- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

- 7.1 Limpieza y desinfección de los equipos e instalaciones.
- 7.2 Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas.
- 7.3 Aplicación de buenas prácticas higiénicas para la manipulación de alimentos.

- 7.4 Aplicación de sistemas de autocontrol.
- 7.5 Utilización de recursos eficazmente.
- 7.6 Recogida selectiva de residuos.



Llámanos al 91 172 21 65 o escríbenos en www.ieef.es/contacto