



Instituto Español para la Educación y la Formación

Curso de Técnico en Cocina y Gastronomía



Temario:

Tema 1.- Ofertas gastronómicas

- 1.1 Organización de las empresas de restauración.
- 1.2 Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales.
- 1.3 Determinación de ofertas gastronómicas.
- 1.4 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 Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración
- 6.2 Elaboración de postres a base de frutas
- 6.3 Elaboración de postres a base de lácteos
- 6.4 Elaboración de postres fritos o de sartén
- 6.5 Elaboración de helados y sorbetes
- 6.6 Elaboración de semifríos
- 6.7 Decoración y presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería

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

Tema 8.- Formación y orientación laboral

- 8.1 La integración en el mercado laboral
- 8.2 Equipos de trabajo y conflicto. Legislación y relación laboral
- 8.3 La suspensión y la extinción del contrato de trabajo
- 8.4 Regulación sindical
- 8.5 Representación de los trabajadores y conflictos laborales
- 8.6 Seguridad social y desempleo
- 8.7 Seguridad e higiene en el trabajo

Tema 9.- Empresa e iniciativa emprendedora

- 9.1 Iniciativa emprendedora
- 9.2 La empresa y su entorno
- 9.3 Creación y puesta en marcha de una empresa
- 9.4 La función administrativa de la empresa



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