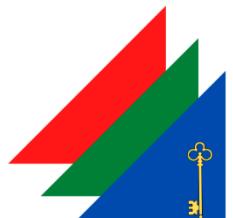


Memoria Informativa



Área profesional: Restauración
Acción Formativa: 07

Cocina



ADECATARIFA

POR UN DESARROLLO SOSTENIBLE Y LA DEFENSA
DE LOS DERECHOS DE LOS CIUDADANOS DE TARIFA
FRENTE A LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS

égora
Asesores de Formación

Avanza con nosotros egora.es

OBJETIVOS

Objetivos generales:

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Formar al trabajador para realizar y aconsejar al cliente sobre aquellas preferencias de la cocina y mejorar la cualificación de los profesionales para mejorar la calidad en el servicio y atención al cliente.
- Proporcionar los conocimientos elementales de cocina para que los trabajadores puedan desarrollar correctamente sus competencias, ya que, tanto los encargados de cocinar, como los de organizar el trabajo, deben saber cómo preparar ensaladas, sopas, pastas, etc.
- Capacitar al alumno para el tratamiento de los productos alimenticios desde que llegan a la cocina como materias primas hasta su presentación en la mesa, una vez elaborados.

Objetivos específicos:

- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.
- Capacitar al alumno de la terminología utilizada en el mundo de la cocina, así como el vocabulario de especias y condimentos.
- Instruir al trabajador sobre los distintos tipos de ensaladas, condimentos y aliños utilizados.
- Capacitar al trabajador para la elaboración de salsas.
- Formar al participante para una correcta clasificación y preparación de pescados y mariscos.
- Enseñar al trabajador los diferentes métodos para la preparación de carnes.
- Especializar al alumno en la presentación de platos de repostería.
- Facultar al trabajador para la elaboración de platos tradicionales.

METODOLOGIA

La **METODOLOGÍA ONLINE** propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de **enseñanza programada** y de **trabajo autónomo** del alumnado con el **asesoramiento de un/a formador/a especializado** y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el **Campus Virtual**.

- **ENSEÑANZA PROGRAMADA:** Persigue transmitir los conocimientos al alumnado sin la intervención directa de el/la formador/a, a través de la organización y estructuración de los contenidos de forma secuencial. La realización periódica de ejercicios y pruebas de autoevaluación permiten afianzar lo aprendido y corregir los posibles errores en el aprendizaje.
- **TRABAJO AUTÓNOMO:** Sistema de trabajo donde el/la alumno/a asume la responsabilidad de su proceso de aprendizaje, adaptándolo a su ritmo de trabajo y a sus propias necesidades, lo que exige una mayor implicación por su parte.

Las acciones formativas están diseñadas para propiciar el fomento de las habilidades, conocimientos y experiencias relevantes para el desarrollo profesional dentro del ámbito de la temática del curso.

El material didáctico objeto fundamental del proceso de enseñanza, será puesto a disposición del alumno en el Campus de manera ordenada y en los formatos más idóneos para ajustarlos a las especificaciones del curso. El alumno debe trabajarlos de manera autónoma dedicando un tiempo que dependerá de las necesidades individualizadas del alumno.

PROGRAMA

UD1. Introducción a la cocina.

- 1.1. Historia (introducción).
- 1.2. La cocina moderna.
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero.

UD2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición.

- 2.1. Hostelería.
- 2.2. La compra.
- 2.3. Las operaciones preliminares.
- 2.4. Métodos de cocción.

- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos).
- 2.6. La presentación.

UD3. Vocabulario.

- 3.1. Términos de cocina.
- 3.2. Vocabulario de especias.
- 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos.

UD4. Las ensaladas.

- 4.1. Las ensaladas: introducción.
- 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.
- 4.3. El condimento en las ensaladas.
- 4.4. Los aliños.
- 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

UD5. Los huevos y tortillas.

- 5.1. Los huevos: introducción.
- 5.2. Algunas preparaciones de huevos.
- 5.3. Tortillas.

UD6. Las sopas.

- 6.1. Las sopas: introducción.
- 6.2. Clasificación.
- 6.3. Las cremas: introducción.
- 6.4. El consomé.
- 6.5. Potajes: legumbre secas.
- 6.6. Elaboración de sopas.

UD7. Pastas y pizzas.

- 7.1. La pasta: introducción.
- 7.2. Cocción de la pasta.
- 7.3. El queso y la pasta.
- 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales.
- 7.5. Las pizzas.

UD8. El arroz.

- 8.1. El arroz: introducción.

UD9. Verduras y hortalizas.

9.1. Verduras y hortalizas: introducción.

UD10. Las salsas.

- 10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción.
- 10.2. Los fondos de cocina.
- 10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza.
- 10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización.
- 10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas.
- 10.6. Las grandes salsas o salsas base.
- 10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.
- 10.8. Mantequillas.

UD11. Pescados.

- 11.1. Los pescados: introducción.
- 11.2. Clasificación de los pescados 11.3.limpieza (operaciones preliminares de los pescados).
- 11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción.
- 11.5. Salsas más utilizadas.
- 11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

UD12. Los mariscos.

- 12.1. Los mariscos: introducción.
- 12.2. Clasificación de los mariscos.
- 12.3. Diferentes sistemas de cocción.
- 12.4. Salsas más utilizadas.
- 12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación.

UD13. Las carnes.

- 13.1. Las carnes de matadero: introducción.
- 13.2. Clasificación de las carnes.
- 13.3. Sacrificio y conservación de las carnes.
- 13.4. La carne en la cocina.
- 13.5. Salsas más utilizadas.
- 13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación.

UD14. Aves.

- 14.1. Las aves de corral: introducción.
- 14.2. Clasificación de las aves de corral.
- 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción.
- 14.4. Diferentes métodos de cocinado.
- 14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación.

UD15. Caza.

- 15.1. La caza: introducción.
- 15.2. Clasificación.
- 15.3. Diferentes sistemas de cocinado.
- 15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza.
- 15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación.

UD16. El queso.

- 16.1. El queso: introducción.
- 16.2. Elaboración del queso.
- 16.3. Clasificación de los quesos.
- 16.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

UD17. Repostería.

- 17.1. Hojaldre.
- 17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té.
- 17.3. Masas batidas.
- 17.4. Masas escaldadas.
- 17.5. Mazapán.
- 17.6. Crêpes.
- 17.7. Baños y cremas.
- 17.8. Merengue.
- 17.9. Flanes y natillas.
- 17.10. Mousses.
- 17.11. Tartas.

DURACIÓN

75 horas lectivas

SOBRE NOSOTROS

Égora tiene la consideración de **Centro o Entidad Colaboradora de la Junta de Andalucía** en materia de **Formación Profesional para el Empleo**. Contamos con dos centros presenciales acreditados por el **SEPE** para la impartición de Especialidades Formativas y Certificados de Profesionalidad. Por otro lado, somos una **entidad inscrita en el Registro Estatal de Entidades de Formación para el Empleo (FUNDAE)** con código 1475 para impartir, dentro de la iniciativa de Formación Programada por las Empresas, formación profesional para el empleo distinta de las especialidades formativas incluidas en el Catálogo de especialidades formativas, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral y del artículo 14.3 del Real Decreto 694/2017, de 3 de julio, que desarrolla la citada Ley.



**Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO**



CALIDAD

Égora plantea la calidad como un objetivo primordial, dirigiendo todos nuestros esfuerzos en el cumplimiento de los requisitos y expectativas de sus clientes, contribuyendo a su satisfacción. En este sentido, nuestra empresa tiene implementado un **Sistema de Gestión de la Calidad**, mediante el cual, **ÉGORA ASESORES DE FORMACIÓN, S.L. cumple con los requisitos de la Norma ISO 9001:2015**, auditado anualmente por la empresa internacional certificadora **Bureau Veritas**. Contamos con un Departamento de Calidad formado por un equipo profesional cualificado, que garantiza un Sistema de Gestión de Calidad maduro y comprometido con las necesidades de nuestros clientes, asegurando que la formación impartida y servicios prestados cumplen con los requisitos explícitos e implícitos, legales y reglamentos particulares.



ADHESIONES

Égora pertenece a diferentes asociaciones e instituciones oficiales:



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



asociación de
empresarios
de Conil

