

FICHA TÉCNICA

Curso: La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús

Horas:

Objetivos:

Obtener el conocimiento de la historia y la evolución de la cocina, los procesos por los que pasan los alimentos, sus operaciones preliminares adecuadas para la preparación de éstos y las directrices para confeccionar, diseñar y componer diferentes menús.

Dirigido a:

Este curso va dirigido a personas que trabajan en el sector o cualquier interesado en la materia.

Capacita para:

Para saber desarrollar y elaborar productos en cocina, su preparación previa y elaborar cartas y menús.

Otros datos:

El interesado conocerá las operaciones preliminares de las verduras, los pescados, las carnes, las aves etc.

Conocerá la cocina moderna.

Sabrá distinguir entre menús y cartas sabiendo el estudio y la logística que se ha de saber al confeccionar una carta.

Contenido Formativo:

1. La cocina moderna

- 1.1. Historia y evolución hasta nuestros días.
- 1.2. Los principios de la cocina moderna.
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero.
- 1.4. Qué es una cocina.
- 1.5. El circuito de los géneros en un establecimiento de Restauración.
- 1.6.
- 1.7. Operaciones preliminares

FICHA TÉCNICA

- 1.8. Manejo de cuchillos.
- 1.9. Operaciones preliminares de las verduras.
- 1.10. Operaciones preliminares de los pescados.
- 1.11. Operaciones preliminares de los mariscos.
- 1.12. Operaciones preliminares de las carnes.
- 1.13. Operaciones preliminares de las aves. Anexo.

2. Estudio y logística sobre menús y cartas

- 2.1. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero.
- 2.2. Ofertas de comida más generalizadas.
- 2.3. Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas.
- 2.4. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús.
- 2.5. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas.
- 2.6. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas.
- 2.7. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.