



OBJETIVOS

Conocer las más recientes técnicas de gestión de cocina.

Adquirir las competencias necesarias para pre elaborar, preparar, conservar, presentar y servir todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción de cocina

SALIDAS PROFESIONALES

Técnico en cocina

Cocinero

Empresario, gestionando tu propio restaurante.

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.

PROCESO DE TRABAJO



CONTENIDO DIDACTICO

MODULO 1

Manipulador de alimentos de alto riesgo (Incluye carnet de manipulador de alimentos)

Seguridad alimentaria APPCC

La dietética y la nutrición para profesional de la cocina

La cocina en España

Ingeniería de menús

MODULO 2

Cocina

Introducción a la cocina.

El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición

Vocabulario.

Las ensaladas.

Los huevos y tortillas.

Las sopas.

Pastas y pizzas

El arroz.

Verduras y hortalizas.

Las salsas.

Pescados.

Los mariscos.

Las carnes.

Aves.

Caza.

El queso.

Repostería.

Cocina en línea fría

Introducción a la Cocina en Línea Fría

Organización del Trabajo en una Cocina en Línea Fría

El Sistema de Producción

Seguridad e Higiene

Calidad en la Empresa Alimentaria

Cocina Creativa y de Autor

Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.

Terminología culinaria característica de la cocina creativa y de autor.

Esquemas de elaboración de los platos más representativos.

Géneros y productos.

Maquinarias e instrumentos.

Fases de los procesos.

Cocciones novedosas.

El dibujo aplicado a la decoración culinaria.

Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.

Fuentes de información y bibliografía sobre cocina creativa.

Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacional y extranjero.

Técnicas de cocineros más representativos de España y el extranjero.

Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.

Instrumentos empleados.

Forma y corte de los géneros.

Alternativa de ingredientes.

Texturas.

Formas de acabado.

Técnicas de creatividad.

Fases del proceso creativo.

Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos.

Marketing.

Técnicas de cocina

Definición, clasificación y aplicaciones.

Procesos de ejecución de dichas técnicas.

Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

Tratamientos y efectos en las materias primas

FÁCIL, FLEXIBLE Y A
TU RITMO

Flexibilidad

Esta es una de las principales ventajas del e-learning, la flexibilidad de horarios.

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.

Los cursos online tienen una duración lo suficientemente amplia para que el alumno sea capaz de completar su formación al ritmo que él desee.

PRACTICAS LABORALES

OBJETIVOS

Las prácticas en empresas forman parte del currículum formativo de los ciclos de formación profesional, como complemento de los procesos de aprendizaje realizados en los centros educativos y tanto los centros como las empresas reconocen su enorme importancia.

Por una parte permiten que la formación tenga en cuenta la realidad del entorno productivo y responda a sus necesidades y por otra parte, proporciona a los jóvenes mejores posibilidades de inserción y promoción profesional.

CARACTERISTICAS

El alumno comenzará las prácticas tras un periodo de estudio de la parte teórica del curso

La duración de las prácticas será proporcional al número de horas teóricas del curso repartidas según el horario que la empresa designe.

Instituto Serlog suscribirá una póliza de seguro de accidentes a nombre del alumno durante el tiempo que duren las prácticas laborales.

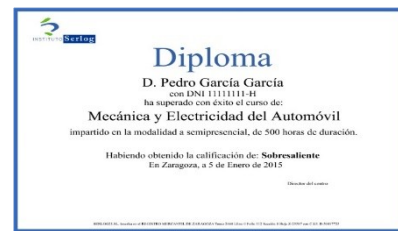
FORMACIÓN
INDIVIDUALIZADA

Tutorías personalizadas

Los profesores y la Responsable de Tutorías, aparte de ser la fuente de conocimiento y apoyo, irán dinamizando y facilitando su aprendizaje en función de sus propias necesidades, proporcionándole pautas y recomendaciones a la hora de realizar las actividades y animándolo a descubrir por sí mismo las posibilidades que le brinda el curso.

CERTIFICADO/TITULO

Titulación expedida por Instituto Serlog en la que acredita haber superado la parte teórica del curso. Al finalizar la empresa de prácticas expandirá un certificado a cada estudiante acreditativo de las horas realizadas y las practicas realizadas con el nivel de aprovechamiento



Bolsa de trabajo

Tras la finalización del curso el alumno será presentado al departamento de orientación y búsqueda de empleo, donde nuestro equipo de psicólogos especializados en orientación laboral y recursos humanos analiza el perfil de alumno y destaca su potencial laboral.

Y el alumno quedara vinculado a nuestro programa de recolocación

PROCESO DE TRABAJO

- Entrevista personal basada en su currículum.
- Análisis de sus puntos fuertes y orientación profesional.
- Redacción y orientación de su currículum profesional.
- Mantenimiento y actualización de sus datos.

www.buscarempleo.com

