



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
Inocuidad en los alimentos
Guía de aplicación del APPCC

Alergenos

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.

Preparación de Aperitivos

UD1. Introducción a la cocina.
UD2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.
UD3. Vocabulario.
UD4. Aperitivos: Tapas, Pintxos o Banderillas. Los Canapés.
UD5. Sandwiches y bocadillos.
UD6. Las ensaladas.
UD7. Fiambres y ahumados.
UD8. Empanadas y empanadillas.
UD9. Quiches y tartas.
UD10. Mousses y Pasteles.
UD11. Terrinas y patés.
UD12. Huevos y Tortillas.
UD13. Pastas y Pizzas.
UD14. Cocktail

UD15. Arroces y verduras.

UD16. Las salsas más habituales en cafeterías y Snacks-Bar.

UD17. El Queso.

UD18. Pastelería.

Desespinado de pescados, mariscos y trinchado de carnes

El Desespinado de pescados y mariscos. Tipos y clasificación de pescados y mariscos.

El trinchado de carnes. Tipos y clasificación de las carnes.

El cerdo y el jamón

Materias primas culinarias

Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.

Caracterización nutricional de las materias primas.

Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.

Denominaciones de origen.

Creación de fichas técnicas y de control.

Prevención de riesgos laborales en restauración

Factores de riesgo.

Principios de la actividad preventiva.

Seguridad en la hostelería.

Ergonomía y psicología.

Primeros auxilios.

MEJORANDO TUS COMPETENCIAS

TE AYUDAMOS A BUSCAR EMPLEO

Curso de búsqueda de empleo

EMPRENDER, OTRA FORMA DE BUSCAR EMPLEO

Emprendimiento

Cuestionario capacidad emprendedora

LA CALIDAD ES COSA DE TODOS

Calidad

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 curriculum 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.

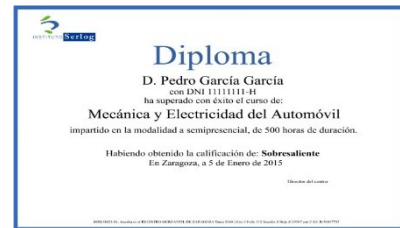
FORMACIÓN
INDIVIDUALIZADA

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

