



## 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

### Cocina profesional

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

Seguridad alimentaria APPCC  
Inocuidad en los alimentos  
Guía de aplicación del APPCC

La dietética y la nutrición para profesional de la cocina

Alergenos

La gastronomía en España

Ingeniería de menús

#### **\*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**

UD1. Introducción a la Cocina en Línea Fría  
UD2. Organización del Trabajo en una Cocina en Línea Fría  
UD3. El Sistema de Producción  
UD4. Seguridad e Higiene  
UD5. Calidad en la Empresa Alimentaria

#### **\*Cocina Creativa y de Autor**

UD1. Elaboraciones más significativas de la cocina creativa y de autor.

UD2. Cocina creativa. Experimentación y evaluación de resultados.

UD3. Modificaciones en platos gastronómicos en cuanto a las técnicas y procedimientos.

UD4. Métodos de evaluación del grado de satisfacción de consumidores de nuevas elaboraciones culinarias.

### **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.

### **Cocina española e internacional**

Cocina española Introducción Características generales y evolución histórica Alimentos españoles más emblemáticos. Productos con denominación de origen protegida La dieta mediterránea y sus características Cocina tradicional y cocina de vanguardia. La actual cocina en el mundo Platos más representativos de la cocina española Las cocinas de las distintas autonomías. Principales peculiaridades y platos más representativos Restaurantes españoles más reconocidos Tapas, pinchos, banderillas, montaditos y cocina en miniatura Resumen

Cocina en el resto de Europa Introducción Cocina francesa e italiana. Características Resumen

Introducción Gastronomía americana La cocina árabe La cocina asiática Resumen

### **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

## Prevención de riesgos laborales en restauración

1. Factores de riesgo.
2. Principios de la actividad preventiva.
3. Seguridad en la hostelería.
4. Ergonomía y psicología.
5. 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

## 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

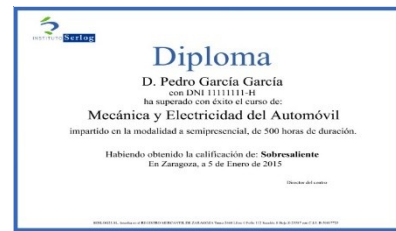
El alumno comenzará las prácticas tras un periodo de estudio de la parte teórica del curso

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.

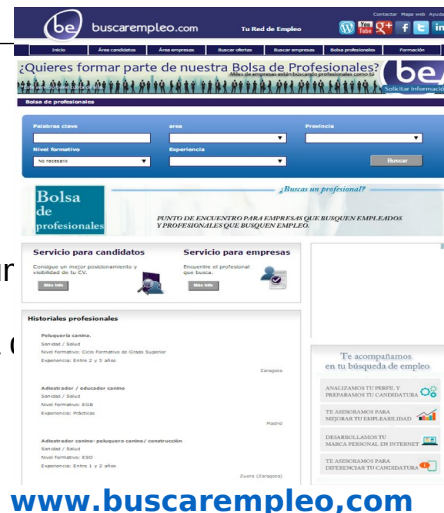
## CERTIFICADO/TITULO

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 orientación y búsqueda de empleo, donde especializados en orientación laboral y recursos humanos destaca su potencial laboral. Y el alumno quedara vinculado a nuestro programa



de  
gos  
10 y

## PROCESO DE TRABAJO

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