

Curso Profesional de Cocina

Este curso intensivo te iniciará profesionalmente al mundo de la cocina: comenzando desde las bases, adquiriendo gradualmente conocimientos competitivos imprescindibles para adentrarte y progresar en el mundo laboral.

DURACIÓN

9 meses (octubre-junio)
400 hs

HORARIO

Cuatro tardes a la semana de 17h a 20h

TITULACIÓN

- Diploma Profesional de Cocina

Titulación propia de la Escuela Superior de Hostelería de Barcelona reconocido por el Gremio de Hoteles de Barcelona y el Gremio de Restauración de Barcelona

PLAN DE ESTUDIO

Sesiones teóricas

Historia de la gastronomía
Los alimentos: características, pre-elaboración y conservación
Técnicas culinarias
Manipulación de los alimentos: higiene y seguridad alimentaria
Alergias e intolerancias alimentarias
Principios de dietética y nutrición en la restauración
Vino y gastronomía
Técnicas básicas de pastelería
La cocina al vacío
Gestión de la producción: costos y escandallos en la cocina
Orientación laboral

Sesiones demostrativas teórico-prácticas

Pescados azules: limpieza y fileteado
Pescados blancos: limpieza y fileteado
Mariscos: moluscos y crustáceos
Cefalópodos (pulpo, sepia, calamar)
Carnes de caza
Despiece y cortes de la ternera
Despiece y cortes del cordero
Despiece y cortes del conejo
Despiece y corte de las aves
Iniciación a la cocina vegana
Pastas frescas y salsas
Foie, caviar y trufa
Sopas y cremas: frías y calientes
Legumbres
Rebozados y empanados
Química en la cocina: texturas

Sesiones prácticas

Tipos de cortes: hortalizas y frutas
Tipos de cocción, técnicas culinarias
Fondos de pescados y carnes
Salsas básicas de pescados y carnes
Salsas frías y calientes
Entrantes fríos
Pastas frescas: hiladas y rellenas
Arroces: paella, fideua, caldosos, risottos
Legumbres
Verduras
Huevos
Carnes y pescados
Cocinas del mundo: italiana, francesa, latina y oriental
Pastelería