

COCINA BÁSICA (HOTR0008)

Aprende las técnicas esenciales para desenvolverte en una cocina y elaborar preparaciones sencillas con diferentes materias primas. Con el curso **HOTR0008 – Cocina básica** (80 horas) adquirirás conocimientos prácticos sobre los principales **métodos de cocción, técnicas culinarias y procesos de elaboración** utilizados habitualmente en restauración.

Durante la formación aprenderás a preparar **fondos, salsas, sopas, cremas, potajes y otras elaboraciones básicas**, además de trabajar con verduras, legumbres, arroces, pastas, huevos, pescados y carnes. Conocerás las características de los distintos alimentos y cómo aplicar las técnicas de preparación y cocinado más adecuadas para obtener un buen resultado.

También desarrollarás conocimientos sobre **presentación y conservación de elaboraciones culinarias**, utilizando correctamente los equipos y utensilios de cocina y aplicando las normas de higiene y seguridad alimentaria. Una formación práctica para adquirir una base sólida en cocina y ampliar tus recursos para preparar diferentes platos y elaboraciones en el ámbito de la hostelería y la restauración.

Si este curso no estuviera subvencionado te costaría: 400 €

Categorías: Online
Etiquetas: Hostelería

CONTENIDOS

Módulo 1

1- Caracterización del área de cocina.

- Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
- Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
- Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.

2- Realización de operaciones sencillas en almacén.

- Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.

3- Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina.

- Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- Utilización, limpieza y mantenimiento.

Módulo 2

1- Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina.

- Preparación y corte de vegetales.
- Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.

- Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
- Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.

2- Realización de elaboraciones elementales de cocina.

- Realización de fondos, caldos y guarniciones.
- Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.

3- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.

- Uso de equipamiento básico asociado.
- Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.

METODOLOGÍA

La formación se realiza 100 % online a través de nuestro campus virtual, en modalidad asíncrona, lo que permite al alumnado organizar sus tiempos de estudio dentro de los plazos establecidos.
Sesiones de tutoría
El alumnado dispone de un/a tutor/a online al que puede consultar dudas a través de la mensajería interna de la plataforma, correo electrónico y/o foros de consulta, recibiendo respuesta y acompañamiento durante todo el curso.
Sistema de evaluación
La evaluación es continua y se realiza íntegramente online mediante cuestionarios, actividades prácticas y pruebas de evaluación al finalizar los temas o unidades. No se realizan exámenes presenciales.
Requisitos técnicos
Es necesario disponer de ordenador, tablet (o incluso teléfono móvil), con navegador actualizado, conexión a internet estable y, recomendable, auriculares o altavoces para el seguimiento de los contenidos.
Material didáctico y recursos
Todo el material didáctico está disponible en la plataforma online (temarios, recursos descargables, actividades, vídeos, enlaces de interés, etc.), accesible en cualquier momento dentro del periodo de impartición

SALIDAS PROFESIONALES

-Ayudantes de cocina
-Camareros, en general
-Chefs
-Auxiliares de vuelo y camareros de avión, barco y tren
-Camareros y cocineros propietarios
-Pinches de cocina