

APP Módulo 2 Jefe de cocina

AF: 33134

OBJETIVO

El principal objetivo del curso 'Módulo 2- Jefe de cocina' es que el alumno sepa utilizar con destreza las herramientas a la hora de llevar a cabo elaboraciones, que tenga conocimiento sobre nutrición y gastronomía internacional y sepa emplatado de forma creativa, utilizando altura, textura y colores.

Al finalizar esta formación, el alumno será capaz de:

Conocer las principales máquinas con las que tendrá que trabajar en cocina.

Saber identificar alimentos según su composición química, función y el lugar que ocupan en la pirámide alimentaria.

Conocer la gastronomía a nivel internacional.

Reconocer las principales técnicas de cocina moderna.

Conocer técnicas de decoración del emplatado.

Utilizar las herramientas necesarias para la decoración de los platos.

Cocinar con brotes o germinados y flores.

ÍNDICE

UNIDAD 1. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE DE COCINA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

1.1 Maquinaria utilizada en la cocina

1.1.1. Generadores de calor

1.1.2. Generadores de frío

1.2. Batería de cocina y utillaje

1.3. Herramientas

Resumen

UNIDAD 2. NUTRICIÓN Y GASTRONOMÍA INTERNACIONAL

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

2.1. Nutrición y dietética: Clasificación de los alimentos

2.1.1. Los alimentos según su composición química

2.1.2. Los alimentos según su función

2.1.3. La pirámide alimentaria

2.2. La cocina europea

2.2.1. Gastronomía mediterránea

2.2.2. Gastronomía nórdica

2.2.3. Gastronomía báltica

2.2.4. Gastronomía balcánica

2.2.5. Gastronomía centroeuropea

2.2.6. Gastronomía atlántica

2.3. Cocina americana

2.3.1. Gastronomía de América del Norte

2.3.2. Gastronomía de Centroamérica

2.3.3. Gastronomía de América del Sur

2.4. Las cocinas orientales

2.5. La cocina africana

2.6. La cocina moderna

2.7. Archivo multimedia: "Técnicas culinarias de la cocina moderna"

Resumen

UNIDAD 3. PRESENTACIÓN DE PLATOS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

3.1. Concepto de decoración de cocina

3.2. Técnicas de decoración

3.3. Técnicas de emplatado

3.4. Usos de las salsas en el emplatado

3.5. Herramientas para la decoración

3.6. Brotes o germinados y flores

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO