

PROGRAMA FORMATIVO

CURSO DE COCINA PROFESIONAL

Adaptado al certificado de profesionalidad regulado por el RD 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013 de 2 de agosto.

Relación de **unidades de competencia** que configuran dicho certificado de profesionalidad:

- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
- UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
- UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
- UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

Los **módulos formativos y unidades formativas** se detallan a continuación:

- MF0711_2: Actuar bajo normas de seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.
- MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.
- MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos:
 - UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas
 - UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.
 - UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
- MF0261_2: Técnicas culinarias:
 - UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, patatas, arroces y huevos.
 - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.
 - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.
 - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.
- MF0262_2: Productos culinarios:
 - UF0070: Cocina creativa o de autor.
 - UF0071: Cocina española e internacional.
 - UF0072: Decoración y exposición de platos.

DESARROLLO DEL CURSO:

1.- APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIO.

- 1.1.- Aplicación de las normas y condiciones higiénicas sanitarias en restauración.
- 1.2.- Aprovechamiento de materias primas en cocina.
- 1.3.- Preelaboración y conservaciones culinarias.

2.- CONFECCIONAR ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS.

- 2.1.- Realización de elaboraciones culinarias básicas sencillas de múltiples aplicaciones.
- 2.2.- Elaboración y aplicación de las diferentes salsas.
- 2.3.- Preparar y presentar preparaciones culinarias elementales (aplicando los fondos, salsas o guarniciones adecuadas al tipo de plato y los distintos procedimientos de cocción).

3.- TÉCNICAS DE COCCIÓN.

- 3.1.- Concepto y clasificación de las diferentes técnicas de cocción.
- 3.2.- Aplicación de las técnicas a las diferentes materias primas.

4.- PREPARAR Y CONSERVAR EN CRUDO VEGETALES Y SU POSTERIOR ELABORACIÓN.

- 4.1.- Aplicar las técnicas básicas de manipulación de vegetales (limpieza y saneado).
 - 4.2.- Conocer y realizar los diferentes cortes de los vegetales.
 - 4.3.- Conservación de los vegetales según las normas establecidas hasta su posterior utilización.
 - 4.4.- Preparar hortalizas crudas.
 - 4.5.- Elaborar platos con hortalizas, verduras y legumbres.
 - 4.6.- Hierbas aromáticas y otros vegetales. Su aplicación en la cocina.
 - 4.7.- El arroz. Las técnicas de cocción, elaboración y presentación de platos básicos con arroz.
 - 4.8.- Tipos de pastas y masas.
-

5.- PREPARAR Y CONSERVAR EN CRUDO PESCADOS Y SU POSTERIOR ELABORACIÓN.

- 5.1.- Concepto de pescado.
- 5.2.- Preparación en crudo de los pescados.
- 5.3.- Conservación de pescados.
- 5.4.- Preparar diferentes platos con pescados.

6.- PREPARAR Y CONSERVAR EN CRUDO MARISCOS Y SU POSTERIOR ELABORACIÓN.

- 6.1.- Concepto de marisco. Clasificación: crustáceos y moluscos.
- 6.2.- Preparación en crudo de los mariscos.
- 6.3.- Conservación de mariscos.
- 6.4.- Preparar diferentes platos con mariscos.

7.- PREPARAR Y CONSERVAR EN CRUDO CARNES Y SU POSTERIOR ELABORACIÓN.

- 7.1.- Aves.
- 7.2.- Vacuno, ovino y porcino.
- 7.3.- Caza.

8.- LOS HUEVOS.

- 8.1.- Categoría comercial según tamaño.
- 8.2.- Conservación.
- 8.3.- Métodos básicos de cocción.
- 8.4.- Platos elementales a base de huevos.

9.- REPOSTERÍA.

- 9.1.- Pasteles y tartas.
 - 9.2.- Postres y helados.
-

10.- PREPARAR Y CONSERVAR EN CRUDO SETAS Y SU POSTERIOR ELABORACIÓN.

10.1.- Diferenciar entre los conceptos: hongo y seta.

10.2.- Identificar las principales especies de setas cultivadas y silvestres comestibles, describiendo sus principales características.

10.3.- Aplicar distintas técnicas de preparación en crudo (limpiar, cortar...), según la naturaleza de las setas.

10.4.- Aplicar distintas técnicas de elaboración.

11.- PREPARAR Y ELABORAR ALGAS.

11.1.- Identificar las especies más representativas.

11.2.- Aplicar las técnicas de preparación en crudo.

11.3.- Elaboración de platos con algas.

12.- PREPARAR Y PRESENTAR LOS PLATOS MÁS SIGNIFICATIVOS DE LA COCINA REGIONAL, NACIONAL E INTERNACIONAL.

12.1.- Cocina nacional y regional.

12.2.- Cocina internacional.

13.- PREPARAR Y PRESENTAR DIFERENTES PLATOS DE COCINA CREATIVA.

13.1.- Conocimiento del significado de la cocina creativa.

13.2.- Creación de elaboraciones con el uso de gelificantes, emulsiones...

14.- COCINA A BAJA TEMPERATURA Y COCINA AL VACÍO.

14.1.- Conocimiento del concepto cocina a baja temperatura y cocina al vacío.

14.2.- Aplicación del fenómeno cocina a baja temperatura y cocina al vacío.

15.- PANADERÍA.

15.1.- Conocer el concepto de masa madre y su aplicación en panadería y bollería.

15.2.- Conocimiento de levaduras y fermentaciones.

15.3.- Elaboraciones básicas de panadería y bollería.

16.- CHOCOLATE.

- 16.1.- Conocimientos básicos del chocolate.
- 16.2.- Elaboraciones básicas con chocolate.

17.- ESCANDALLOS.

- 17.1.- Conocimiento del escandallo y sus aplicaciones.
- 17.2.- Elaboración de test de rendimiento.
- 17.3.- Elaboración de escandallos de producto y de recetas.

18.- CURSO DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS E HIGIENE ALIMENTARIA.

- 18.1.- Principios generales: Tipos de Contaminación. Conservación. Buenas prácticas de Manipulación.
- 18.2.- APPCC. Aplicación de un sistema de control de calidad.
- 18.3.- Test de evaluación.

19.- CURSO OFICIAL DE ALÉRGENOS.

- 19.1.- Principios generales.
- 19.2.- Todos los alérgenos.
- 19.3.- Test de evaluación.