

## **Temario curso cocinero profesional 2023/2024**

Métodos y técnicas de cocción.

Fondos básicos.

Caldos, sopas, cremas y consomés

Salsas madre y derivadas.

Hortalizas, legumbres y potajes.

Cereales y pastas.

Condimentos.

Huevos

Ensaladas.

Masas.

Repostería básica.

Cremas y rellenos.

Aves, carnes y caza.

Pescados y mariscos.

Algas y setas.

Platos tradicionales de las distintas regiones de España.

Cocina del mundo.

Repostería: espumas, mousses, semifríos etc.

Nuevas texturas y materiales.

Baja temperatura y cocina al vacío.

Iniciación a la cocina de temporada y sostenible.

Desarrollo de la creatividad personal.

Repostería: coulant, helados, etc.

Panadería.