



CURSO PROFESIONAL DE COCINERO PARA RESTAURANTE

DEL 16 DE SEPTIEMBRE AL 13 DE DICIEMBRE



DIRIGIDO A: INTERESADOS EN FORMARSE COMO COCINERO PROFESIONAL

MODALIDAD: PRESENCIAL

HORARIO: DE 16:30 A 20:30

METODOLOGÍA: CURSO PRÁCTICO EN COCINA PROFESIONAL

TITULACIÓN: DIPLOMA DE COCINERO PROFESIONAL DE RESTAURANTE

PLAZAS LIMITADAS: 15/18 ALUMNOS POR EDICIÓN

INFORMACIÓN Y ADMISIONES

ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE SEVILLA

Camino de los Descubrimientos, 2,
Isla de la Cartuja, 41092 Sevilla

www.esh.es
escuela@esh.es
Tel: 954 29 30 81

¿QUÉ VAS A APRENDER?

- EL FUNCIONAMIENTO DE UNA COCINA MODERNA
- A ELABORAR PLATOS PARA EL MENU Y LA CARTA DE UN RESTAURANTE
- A REALIZAR PRESENTACIONES Y DECORACIONES DE PLATOS.
- A DISEÑAR Y REALIZAR MENÚS, DISEÑO DE CARTAS, PLATOS INDIVIDUALES, ASÍ COMO A GESTIONAR CATERINGS Y COLECTIVIDADES.
- LAS MÁS RECIENTES TÉCNICAS DE COCINA, COMO LA CONSERVACIÓN AL VACÍO, LA ESFERIFICACIÓN, O LA DECONSTRUCCIÓN.
- A ELABORAR RECETAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS, CALCULANDO COSTES Y BENEFICIOS.
- PASTELERÍA Y REPOSTERÍA BÁSICA



CONTENIDOS

BLOQUE I. INTRODUCCIÓN

Manipulación de Alimentos (Certificado de Manipulador de Alimentos de Mayor Riesgo)
Prevención de Riesgos Laborales en Cocina
Manejo de maquinaria, utillaje e instalaciones de cocina.
Organigrama y desarrollo de las funciones de cocina.
Evolución de la gastronomía. La nueva gastrocultura.

BLOQUE 2. BASES DE LA COCINA

TÉCNICAS Y OPERACIONES PRELIMINARES

Técnicas básicas de cocinado de los alimentos.
Técnicas tradicionales de conservación de los alimentos.
Operaciones preliminares de preparación de géneros.
Almacenaje de alimentos perecederos y no perecederos.
Compras y proveedores.

PRODUCTOS BÁSICOS DE COCINA

Las verduras, hortalizas y frutas.
Las setas y hongos.
Los lácteos y los quesos.
Los aperitivos. Las entradas.
Las legumbres, sopas y patatas.
Los huevos.
Los arroces. La pasta.
Los pescados. Mariscos y caracoles.
Las carnes. La caza y aves de corral.
Hierbas aromáticas, especias y condimentos.

PROFESORES

Contarás con un equipo de profesores altamente cualificados en cocina, ya que todos ellos son profesionales en activo de la Escuela de Hostelería de Sevilla y de la Taberna del Alabardero.

PRECIO DEL CURSO

Pago único: 1.985 €

Pago fraccionado:
Matrícula: 815€
3 recibos: 390 € cada recibo

BLOQUE 3. TECNOLOGÍA DE COCINA

PREPARACIONES Y PRODUCTOS GOURMET

Fondos y salsas
Guarniciones
Aperitivos y entradas
Productos de alta gama y especiales
Los germinados
El pato y el foie
Setas y trufa
El jamón y el cerdo ibérico
El aceite de oliva

TECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Tecnología de los alimentos.
Cocina y conservación al vacío.
Liofilización y usos.
Criococina.
Impregnaciones, destilados y otras aplicaciones.
Las gamas de productos manipulados.
Registro alimentario y APPCC.
Normativas de calidad ISO y otras.

BLOQUE 4. CREACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS

CARTAS Y MENÚS.

Ingeniería de menús. El proceso creativo: creación y presentación de platos. Diseño de cartas. Control de costes y rendimientos. Elaboración de la oferta y operativa de catering y colectividades.

PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Introducción a la pastelería.
Pastelería para Restaurante.

LA IMPORTANCIA DEL SERVICIO EN SALA

Coordinación sala-cocina.
Maridaje de platos.
Platos a la vista del cliente.

Con el aval de
TABERNA DEL
ALABARDERO
SEVILLA