

Nombre: D.N.I.:

COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO COCINEROS, EN GENERAL

Primer semestre (258 horas):

1. INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y LA HOSTELERÍA.

- El fenómeno turístico. Historia del turismo. La hostelería y su importancia en España.
- Los alojamientos turísticos.
- Restaurantes y cafeterías. Normas ético-profesionales en la hostelería.

2. INTRODUCCIÓN AL ÁREA DE COCINA.

- Condiciones físicas generales del local de cocina.
- Instalaciones. Normas de mantenimiento en el uso de los equipos y locales.
- Organización interna de la cocina: distintas partidas y sus actividades.
- Relación de la cocina con los demás departamentos.
- Personal de cocina y sus funciones, según categorías profesionales.
- Imagen profesional del cocinero. Uniformes. Normas de higiene personal.

3. APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE EXISTENCIAS.

- Aprovisionamiento de materias primas y mercadería: determinación de necesidades.
- Inventario. Recepción de mercancías.
- Almacenaje. Normativa de seguridad e higiénico-sanitaria.
- Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento.

4. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

- Alimentación y nutrición: conceptos. Principios de nutrición.
- Contenido calórico de los distintos alimentos. Dieta.

5. PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES.

- Hortalizas, verduras y legumbres frescas. Hierbas aromáticas o especias y otros vegetales.
- Hongos y setas. Técnicas de manipulación en crudo de vegetales.

6. PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS.

- Pescados: definición. Clasificación. Mariscos: crustáceos y moluscos.
- Distintos sistemas de conservación.
- Batería, menaje y utensilios para la manipulación de los pescados y mariscos.

Segundo semestre (258 horas):

7. PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA.

- Carne. Concepto. Distintas especies y peculiaridades.
- Despojos. Concepto. Clasificación. Características.
- Aves. Concepto. Principales aves de corral.
- Caza.
- Distintos sistemas de conservación de las carnes.

8. ELABORACIONES BÁSICAS CULINARIAS: FONDOS Y SALSAS.

- Fondos de cocina.
- Salsas.

9. ELABORACIÓN DE SOPAS.

- Las sopas en la gastronomía actual y su clasificación.
- Consomé. Concepto.
- Sopas ligadas. Cremas. Concepto.

10. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HORTALIZAS Y LEGUMBRES SECAS.

- Preparaciones y platos elementales con hortalizas.
- Guarnición. Concepto. Clasificación. Legumbres secas. Definición. Variedades. Clasificación.
- Ensaladas. Concepto. Clasificación.
- El «convenience-food».

11. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE ARROZ Y OTROS CEREALES.

- Arroz. Otros cereales.
- Útiles empleados en la preparación del arroz.

12. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PASTAS.

- Pasta. Concepto. Origen.
- Las masas.

13. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HUEVOS.

- El huevo.

14. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS.

- Pescados. Mariscos.
- Salsas y guarniciones indicadas para pescados y mariscos.

Tercer semestre (156 horas):

15. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES Y CAZA.

- Carnes. Despojos. Aves y caza.
- Salsas y guarniciones.

16. PREPARACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA.

- Repostería y pastelería. Técnicas de decoración.

17. POSTRES Y HELADOS.

- El postre. Helados.
- Batería, menaje y útiles para la elaboración de helados.

18. SERVICIOS ESPECIALES: «BUFFET», «SELF-SERVICE» Y OTROS.

- Buffet. Concepto. Clasificación. Características.
- Decoración del buffet. Preparaciones culinarias.
- Atención al cliente.

19. ELABORACIONES CULINARIAS PARA SERVICIOS ESPECIALES.

- Generalidades de los entremeses.
- La tapa. Platos combinados.

Cuarto semestre (156 horas):

20. COCINA NACIONAL Y REGIONAL.

- La cocina española: peculiaridades. Alimentos con Denominación de Origen.
- La nueva cocina.

21. COCINA INTERNACIONAL.

- Cocina internacional.

22. COCINA CREATIVA.

- La creatividad en la elaboración de platos. Principios de presentación de platos.
- Innovaciones. Materias primas. Cocina de autor.
- Certificación de la calidad en hostelería. Menú de degustación.

23. SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO.

- La seguridad en la hostelería y su importancia.
- Primeros auxilios. Botiquín. Higiene personal y uniformidad.
- Instalaciones y equipos básicos afectados a la normativa sobre incendios.
- Norma básica de la edificación NBE-CPI-96 sobre condiciones de protección contra incendios en los edificios.
- Prevención de robos, hurtos y pérdidas.

24. FRANCÉS BÁSICO PARA COCINA.

- Gramática (Grammaire).
- Frases hechas y expresiones.
- Vocabulario.
- Traducción de cartas y menús.

Nombre: D.N.I.:

**COPIA DEL PROGRAMA PRESENTADO CON
LA COMUNICACIÓN DE ACUERDO
COCINEROS, EN GENERAL**

Quinto semestre (156 horas):

25. NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL.

- Desarrollo laboral. Conceptos básicos.
- Modalidades de contratación. Convenio colectivo. La Seguridad Social.
- Mercado de trabajo.
- La empresa.
- Salud laboral. Actividades y comportamientos saludables.
- Relaciones humanas.

26. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

- Conceptos básicos de seguridad y salud en el trabajo.
- Daños derivados del trabajo.
- Condiciones de trabajo.
- Marco normativo.
- Organización de la prevención en la empresa y recursos externos.
- Ergonomía.
- Planes de emergencia y evacuación.

Sexto semestre (156 horas):

27. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO.

- La empresa y su organización.
- Organización del trabajo. Plan y comunicación.
- La organización del trabajo.

28. MEJORA DE MÉTODOS.

- Mejora de métodos de trabajo.
- Introducción al estudio de tiempos.

29. CONTROL DE CALIDAD.

- La función de la calidad en la empresa.
- Calidad en el servicio y Normas «ISO».