



Curso de Cocina

(90 horas)



Curso de Cocina

En Vértice Institute, conscientes de la necesidad de progreso y evolución de la sociedad actual, hemos desarrollado unos programas formativos adaptados a aquellos alumnos que quieran prepararse para incorporar en su perfil la adquisición de nuevos conocimientos o el reciclaje de los ya existentes, con el fin de alcanzar una meta personal o satisfacer una necesidad profesional.

El sistema de aprendizaje de todos nuestros cursos de formación se realiza a través de metodología online. El alumno contará con un temario actual y completo, fácilmente comprensible y con una clara vocación práctica. La evaluación perseguirá la asimilación correcta y de aplicabilidad real a través de diferentes recursos didácticos disponibles en el intuitivo y ameno campus virtual 3D.

Por otra parte, el alumnado obtendrá un seguimiento periódico y una atención de dudas permanente y personalizada a través del sistema de tutorías (vía campus virtual, telefónica o por correo electrónico) durante el periodo en el que transcurran los cursos. El claustro docente se compone de expertos procedentes tanto del mundo profesional como académico y con una dilatada experiencia en cada área de conocimiento.

Por tanto, la calidad de los contenidos, la versatilidad de los recursos tecnológicos y la profesionalidad de los tutores, terminan de conformar el conjunto de elementos necesarios para que el alumno pueda alcanzar con facilidad su objetivo marcado.

Destinatarios

Trabajadores y desempleados

Objetivos

- Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Introducir al alumno en el mundo de la cocina mediante su historia.
- Mostrar al alumno el proceso que siguen los productos alimenticios antes de su presentación al cliente, desde la compra hasta su servicio en la mesa.

Programa

Tema 1. Introducción a la cocina

- 1.1. Historia (introducción)
- 1.2. La cocina moderna
- 1.3. A propósito de la profesión de cocinero

Tema 2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero. Definición

- 2.1. Hostelería
- 2.2. La compra
- 2.3. Las operaciones preliminares
- 2.4. Métodos de cocción
- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas condimentos)
- 2.6. La presentación

Tema 3. Vocabulario

- 3.1. Términos de cocina
- 3.2. Vocabulario de especias
- 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos

Tema 4. Las ensaladas

- 4.1. Las ensaladas: introducción
- 4.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas
- 4.3. El condimento en las ensaladas
- 4.4. Los aliños
- 4.5. Ensaladas simples, compuestas y templadas

Tema 5. Los huevos y tortillas

- 5.1. Los huevos: introducción
- 5.2. Algunas preparaciones de huevos
- 5.3. Tortillas

Tema 6. Las sopas

- 6.1. Las sopas: introducción
- 6.2. Clasificación
- 6.3. Las cremas: introducción
- 6.4. El consomé
- 6.5. Potajes: legumbre secas
- 6.6. Elaboración de sopas

Tema 7. Pastas y pizzas

- 7.1. La pasta: introducción
- 7.2. Cocción de la pasta
- 7.3. El queso y la pasta
- 7.4. Las pastas y sus salsas más habituales
- 7.5. Las pizzas

Tema 8. El arroz

- 8.1. El arroz: introducción

Tema 9. Verduras y hortalizas

- 9.1. Verduras y hortalizas: introducción

Tema 10. Las salsas

- 10.1. Los fondos. Las salsas. Introducción
- 10.2. Los fondos de cocina
- 10.3. Gelatinas naturales: ave, ternera, buey, vaca, caza

- 10.4. Jugos y desglasados. Utilización y realización
- 10.5. Trabazones. Análisis y principios de las trabazones y las salsas
- 10.6. Las grandes salsas o salsas base
- 10.7. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas
- 10.8. Mantequillas
- Índice general cocina

Bloque II

Tema 11. Pescados

- 11.1. Los pescados: introducción
- 11.2. Clasificación de los pescados
- 11.3. Limpieza (operaciones preliminares de los pescados)
- 11.4. Pescados: diferentes sistemas de cocción
- 11.5. Salsas más utilizadas
- 11.6. Elaboración de pescados en base a: especie racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

Tema 12. Los mariscos

- 12.1. Los mariscos: introducción
- 12.2. Clasificación de los mariscos
- 12.3. Diferentes sistemas de cocción
- 12.4. Salsas más utilizadas
- 12.5. Elaboración de mariscos en base a: especie (tipo de marisco), racionamiento (corte), método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición, presentación

Tema 13. Las carnes

- 13.1. Las carnes de matadero: introducción
- 13.2. Clasificación de las carnes
- 13.3. Sacrificio y conservación de las carnes
- 13.4. La carne en la cocina
- 13.5. Salsas más utilizadas
- 13.6. Elaboración de carnes en base a: especie racionamiento, forma de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición y presentación

Tema 14. Aves

- 14.1. Las aves de corral: introducción
- 14.2. Clasificación de las aves de corral
- 14.3. Operaciones preliminares anteriores a la cocción
- 14.4. Diferentes métodos de cocinado
- 14.5. Elaboración de platos a base de aves según: especie, racionamiento, método de cocción, salsa de acompañamiento, guarnición presentación

Tema 15. Caza

- 15.1. La caza: introducción
- 15.2. Clasificación
- 15.3. Diferentes sistemas de cocinado
- 15.4. Salsas más utilizadas en las preparaciones a base de caza
- 15.5. Elaboración de caza en base a: especie, racionamiento, forma de cocción, guarnición, salsa de acompañamiento, presentación

Tema 16. El queso

- 16.1. El queso: introducción
- 16.2. Elaboración del queso
- 16.3. Clasificación de los quesos
- 16.4. Distintas variedades de quesos y sus características

Tema 17. Repostería

- 17.1. Hojaldre
- 17.2. Pasta brisa y masas para pastas de té
- 17.3. Masas batidas
- 17.4. Masas escaldadas
- 17.5. Mazapán
- 17.6. Crêpes
- 17.7. Baños y cremas
- 17.8. Merengue
- 17.9. Flanes y natillas
- 17.10. Mousses
- 17.11. Tartas

Metodología

En **Vértice Institute**, marcamos a nuestros alumnos un itinerario formativo basado en el "seguimiento continuo de los alumnos". Ponemos a disposición del alumno un orientador personal que lo acompañará durante todo el proceso de formación. La metodología está basada en un uso intensivo de las nuevas tecnologías, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el Campus Virtual. Se combinan así, la flexibilidad de los medios online con las ventajas de la formación presencial.

Nuestros recursos metodológicos:

- 1) **Foros de debate**, con manuales especializados y actualizados, casos prácticos y docentes altamente cualificados, que resolverán tus dudas a través de tutorías vía correo electrónico

- 2) Enseñanza interactiva con **herramientas multimedia y pruebas de autoevaluación** para verificar la asimilación de contenidos por parte del alumno.

Campus Vértice

El Campus Vértice es un espacio donde los alumnos pueden realizar los cursos elegidos de una forma ágil y sencilla. Se trata de un entorno virtual en 3D que reproduce todas las dependencias donde el alumno desarrollará los distintos momentos del proceso formativo (aula, biblioteca, auditorio, cafetería, sala de recrea servicios virtuales orientados a la formación, donde se puede interactuar con compañeros y profesores como lo haría en un centro de formación presencial. Por tanto, en Campus Vértice, gracias a la utilización de las Nuevas Tecnologías aplicadas a la

formación, se encuentra albergada la óptima combinación de elementos y recursos pedagógicos que cubren todas las necesidades del proceso de aprendizaje.

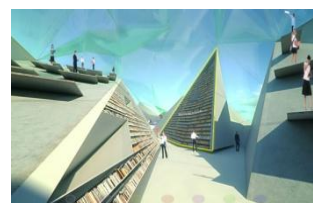
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos de descarga, enlaces webs, acceso al contenido bibliográfico, permite la interrelación con otros alumnos y con el profesorado, y muchas más posibilidades.



Auditorio del Campus



Aula



Biblioteca

Precio

El precio del curso es **90 €**. Una vez abonado y la matriculación completada, procederemos a darle inicio a su curso.

Posibilidad de pago en **dos mensualidades**.

Duración

90 horas

Diploma acreditativo

Al finalizar el curso, el alumno podrá obtener un certificado digital que acredite la realización de 90 horas del curso

Inscripción y formas de pago

Para matricularse deberá rellenar el formulario de inscripción que adjuntamos o bien cumplimentado la solicitud pinchando [aquí](#).

El pago del curso podrá realizarse de las siguientes formas:

- Transferencia Bancaria
- Domiciliación
- Tarjeta de crédito
- Paypal

Estamos a su disposición para cualquier duda o consulta:



Madrid
C/ Magallanes, 1.

Málaga
C/ Hilera, 14.

Tlf: 902 904 600
Fax: 902 510 044

info@verticeinstitute.com
verticeinstitute.com