



Curso de Preparación de Aperitivos

(90 horas)

Curso de Preparación de Aperitivos

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.
- Adentrar al alumno en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.

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

- 2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería
- 2.2. La compra
- 2.3. Las operaciones preliminares
- 2.4. Métodos de cocción
 - 2.4.1. Análisis y principios de las diferentes cocciones
 - 2.4.2. Las diferentes técnicas de cocción
- 2.5. La condimentación (sazonamiento, aromas y condimentos)
- 2.6. La presentación (el trinchado)

Tema 3. Vocabulario

- 3.1. Términos de cocina
- 3.2. Vocabulario de especias
- 3.3. Sazonamiento, aromas y condimentos
 - 3.3.1. Hierbas y especias: definiciones

Tema 4. Aperitivos: tapas, pintxos o banderillas. Los canapés

- 4.1. Tapas, pintxos o banderillas
- 4.2. Los canapés
 - 4.2.1. Los canapés fríos
 - 4.2.2. Los canapés calientes

Tema 5. Sandwiches y bocadillos

- 5.1. Introducción
- 5.2. Los sandwiches
 - 5.2.1. Tipos de sandwiches
- 5.3. Los bocadillos

Tema 6. Las ensaladas

- 6.1. Las ensaladas. Introducción
- 6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas
- 6.3. El condimento en las ensaladas
- 6.4. Los aliños
- 6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas
- 6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas

Tema 7. Fiambres y ahumados

- 7.1. Los fiambres
- 7.2. Pescados ahumados
 - 7.2.1. Ahumado en frío y en caliente
 - 7.2.2. El salmón ahumado
- 7.3. Carpacios: carnes y pescados crudos en finas lonchas

Tema 8. Empanadas y empanadillas

- 8.1. Las empanadas: introducción
- 8.2. Las empanadillas

Tema 9. Quiches y tartas

- 9.1. Tartas
- 9.2. Quiches

Tema 10. Mousses y pasteles

- 10.1. Las mousses
- 10.2. Los pasteles

Tema 11. Terrinas y patés

- 11.1. Patés
- 11.2. Terrinas

Tema 12. Huevos y tortillas

- 12.1. Los huevos: introducción
 - 12.1.1. Clasificación
 - 12.1.2. Los huevos en la cocina
- 12.2. Algunas preparaciones de huevos
 - 12.2.1. Duros
 - 12.2.2. Huevos fritos
 - 12.2.3. Huevos revueltos
- 12.3. Tortillas

Tema 13. Pastas y pizzas

- 13.1. La pasta. Introducción
 - 13.1.1. Diferentes tipos de pasta según su elaboración
 - 13.1.2. Diferentes tipos de pasta según sus componentes
 - 13.1.3. Diferentes tipos de pasta según su forma y terminación
- 13.2. Cocción de la pasta
- 13.3. El queso y la pasta
- 13.4. Las pastas y sus salsas más habituales
- 13.5. Las pizzas

Tema 14. Cocktails

- 14.1. Introducción
- 14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos
- 14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos
- 14.4. Operaciones preliminares de los mariscos
- 14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción
- 14.6. Salsas más utilizadas
- 14.7. Elaboración de pescados y mariscos
- 14.8. Los cocktails

Tema 15. Arroces y verduras

- 15.1. El arroz: introducción
 - 15.1.1. Clasificación
 - 15.1.2. El arroz como guarnición
 - 15.1.3. El arroz y su cocción
- 15.2. Verduras y hortalizas: introducción
 - 15.2.1. Clasificación de las verduras según su procedencia
 - 15.2.2. Cómo comprar verduras y hortalizas
 - 15.2.3. Conservación de verduras y hortalizas
 - 15.2.4. Las verduras en la cocina

Tema 16. Las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar

- 16.1. Las salsas. Introducción
- 16.2. Los fondos de cocina
 - 16.2.1. Fondo oscuro
 - 16.2.2. Fondo blanco
 - 16.2.3. Caldo de ave
 - 16.2.4. Fondo de pescado
 - 16.2.5. Glacé de ternera -ave-caza
- 16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización
- 16.4. Trabazones. Analisis y principios de los trabazones y las salsas
 - 16.4.1. Trabazón con cereales y almidones
 - 16.4.2. Trabazón con huevo
 - 16.4.3. Trabazón con materias grasas
 - 16.4.4. Trabazón con purés de verduras
- 16.5. Las grandes salsas o salsas base
 - 16.5.1. El jugo ligado
 - 16.5.2. Salsa bechamel y derivadas
 - 16.5.3. Salsa velouté y derivadas
 - 16.5.4. Salsa de tomate. Diferentes variantes
- 16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas
 - 16.6.1. Salsas emulsionadas
 - 16.6.2. Salsa vinagreta
 - 16.6.3. Salsa crema
- 16.7. Mantequillas
 - 16.7.1. Mantequillas compuestas

Tema 17. El queso

- 17.1. El queso: introducción
- 17.2. Elaboración
- 17.3. Clasificación
- 17.4. Distintas variedades de quesos y sus características

Tema 18. Pastelería

- 18.1. Masas fermentadas
- 18.2. Hojaldre
- 18.3. Masas escaldadas. (pasta choux)

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.

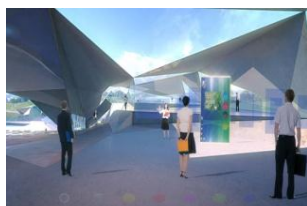
Campus Vértice

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.

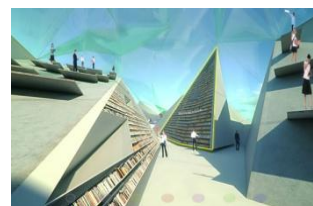
Este campus virtual en 3D al que el alumno tendrá acceso durante todo el curso, las 24 horas del día, facilita el correcto aprendizaje del contenido del curso, la participación en foros de debate, vídeos interactivos, ejercicios prácticos, contenido interactivo multimedia, autoevaluaciones, archivos 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 que acredite la realización de 90 horas de 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