

Cocinero

Código de ocupación 5010.001.7

Marque con una X el período correspondiente:

1º PERIODO FORMATIVO

Introducción al turismo y hostelería

El fenómeno turístico. La hostelería y su importancia en España. Los alojamientos turísticos. Departamentos de un hotel.

Introducción al área de cocina.

La cocina dentro de la estructura de diferentes tipos de empresa. Seguridad e higiene. Prevención de accidentes.

Aprovisionamiento, al macenaje y control de existencias.

Aprovisionamiento de materias primas. Solicitar las materias primas necesarias para cubrir la producción. Efectuar la recepción de las materias primas controlando la calidad y cantidad.

Nutrición y dietética.

Alimentación y nutrición: conceptos y definición de distintas formas de clasificación de los alimentos. Principios de nutrición. Contenido calórico de los distintos alimentos. Menús. Dietas.

Preparación en crudo y conservación de vegetales

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

Preparación y conservación en crudo de pescados y mariscos

Pescados. Moluscos, crustáceos y mariscos. Distintos sistemas de conservación. Conservas pesqueras. Batería, menaje y utensilios para su preparación.

Preparación y conservación en crudo de carnes, aves y caza

Carne: propiedades nutritivas. Despojos. Aves: el pollo. Caza. Época de veda

Elaboraciones básicas culinarias (fondos y salsas)

Fondos de cocina. Salsas. Adecuación de las salsas. Preparados para fondos y para salsa a nivel industrial. Distintos tipos y presentación comercial.

Elaboración de sopas

Sopas. Consomé. cremas

Platos elementales a base de vegetales y legumbres.

Preparaciones y platos elementales con hortalizas. Guarnición. Platos a base hortalizas. Legumbres secas. Ensaladas.

2º PERIODO FORMATIVO

Platos elementales a base de arroz y otros cereales

Arroz. Otros cereales. Batería, menaje y utensilios para su preparación.

Platos elementales a base de pastas

Pasta. Preparaciones a base de masas y otros tipos de pastas. Batería, menaje y utensilios para su preparación.

Platos elementales a base de los huevos

El huevo: definición. Ovoproductos: distintos tipos según su conservación y presentación comercial.

Platos elementales a base de pescados y mariscos

Pescados. Mariscos. Salsas y guarniciones indicadas para el acompañamiento de platos de pescado.

Platos elementales a base de carnes, aves y caza

Carnes. Despojos. Aves y caza: métodos básicos de cocción

Preparaciones básicas de repostería

Repostería y pastelería. Técnicas de decoración. Utensilios, productos y preparación utilizados.

Postres y helados

El postre. Técnicas de decoración y presentación. Técnicas de elaboración. Equipos y medios utilizados.

Servicios especiales: "buffet" y "self-service".

Preparaciones culinarias según tipo y servicios. Técnicas de montaje y decoración de "buffets" y otros servicios especiales.

**3º PERIODO FORMATIVO****Elaboraciones culinarias para servicios especiales**

Canapés. Sándwich. Aperitivos variados. La tapa. Platos combinados. Limpieza de equipos y útiles de trabajo.

Cocina nacional y regional

La cocina española: peculiaridades: la gastronomía según regiones. Alimentos representativos. Alimentos con Denominación de Origen. Menaje utilizado en la cocina regional.

Cocina internacional.

Cocina internacional: concepto. Cocinas internacionales más importantes a nivel mundial. Características de la cocina francesa e italiana. Otras cocinas europeas. La cocina americana.

Cocina creativa

La creatividad en la elaboración de platos propios. La responsabilidad del cocinero en la confección y presentación de platos especiales. Principios y criterios básicos en la combinación de alimentos. Preparación de menús de degustación.

Seguridad e higiene

La seguridad e higiene en la hostelería y su importancia: primeros auxilios. Botiquín. Higiene personal y uniformidad. Prevención de robos, hurtos y pérdidas. Desarrollo del trabajo: posturas y movimientos a evitar.

Francés básico para cocina

Gramática: soporte para la utilización correcta de léxico específico de la ocupación de cocinero. Frases hechas. Terminología. Cartas. Menús. Traducir del francés al español cartas, menús y recetas.

Manipulador de alimentos

Manipulación de alimentos: alimentos y microorganismos. Caracteres organolépticos de los alimentos. Fuentes de contaminación. Principios generales de conservación de alimentos. Embalajes y envases.

**4º PERIODO FORMATIVO****Control de Calidad y Medioambiental.**

Organización. Sistema de la Calidad. Revisión del pedido 1 Contrato.

Control del diseño. Control de la documentación. Compras: Contratación de personas, material y equipos.

Productos suministrados por el cliente. (N. A.) Identificación y trazabilidad. Control de los procesos

Inspección y ensayos (evaluaciones). Control y validación de los medios de trabajo.

Conocimiento del puesto de trabajo. Control y estudio de deficiencias en el trabajo.

Acciones correctoras y preventivas. Manipulación, almacenamiento, embalaje, conservación y entrega. (N.A.)

Registros de calidad. Legislación y normativa medioambiental. Directivas europeas; el reglamento EMAS.

Normativa internanos. Análisis de diseños de los puestos de trabajo. El reclutamiento de personal. Selección de personal. La formación continua. Valoración de los puestos de trabajo. El estrés laboral.

Requisitos del sistema de gestión medioambiental.

Normativa laboral y profesional

El marco de las relaciones laborales. Tipología de contratos. La seguridad social. Concepto de los boletines de cotización.

Agencia estatal de la administración tributaria. Administración pública estatal.: Otros organismos. Trámites y requisitos para el desarrollo de una actividad profesional por cuenta propia.

Organización del trabajo

Introducción a las relaciones humanas. El sistema emocional. El grupo y su dinámica. Satisfacción laboral. Imagen de empresa. La motivación. La organización se comunica. Comunicación interna. Destrezas comunicativas. Planificación de recursos humanos. Análisis de diseños de los puestos de trabajo. El reclutamiento de personal. Selección de personal. La formación continua. Valoración de los puestos de trabajo. El estrés laboral.