

TÉCNICAS DE COCINA DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA

CURSO DIRIGIDO A:

a personas del rubro de alimentación institucional.

OBJETIVOS DEL CURSO:

El participante al término del curso identificará, conocerá y practicará las técnicas básicas de cocina, confeccionará minutas y recetas de cocina institucional.

HORAS CRONOLÓGICAS:

- 24 Horas Cronológicas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1

HIGIENE Y SANITIZACIÓN

- Higiene personal
- Limpieza e higiene de los utensilios, equipos y superficies
- ETAs
- Control de plagas

INTRODUCCIÓN A LA COCINA

- Vocabulario técnico
- Perfil del cocinero
- Organigrama de cocina

MÉTODOS DE COCCIÓN

- Al horno
- A la plancha
- Al vapor
- A la parrilla
- A baño maría
- A las brasas

MÓDULO 2

ELABORACIÓN DE ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

- Preparación de entradas frías
- Preparación de entradas calientes
- Preparación de sopas
- Preparación de cremas

MÓDULO 3

ELABORACIÓN DE PLATOS PRINCIPALES

- Preparación de platos de fondo a base de carnes
- Preparación de platos de fondo a base de pescados y mariscos
- Preparación de acompañamientos

MÓDULO 4

ELABORACIÓN DE REPOSTERÍA

- Preparación de postres en base a leche
- Preparación de postres en base frutas
- Preparación de postres mixtos



MÓDULO 5 ELABORACIÓN DE PASTELERÍA Y BOLLERÍA

- Preparación de pie de frutas y otros
- Preparación de kuchen
- Preparación de tortas
- Preparación de bollería: berlinés, danesas, medias lunas, etc

MÓDULO 6 PRESENTACIÓN EN BUFFETT



METODOLOGÍA

Las clases serán teóricas en donde el relator va presentando las materias mediante proyección y las prácticas los alumnos irán desarrollando Menús completos, donde se trabajará en brigadas de cocina alternándose clase a clase.

DIAGNÓSTICO

Proceso con el cuál CENFOTECH mide los conocimientos de cada participante previos a una actividad de capacitación. Una vez finalizado, CENFOTECH emite un reporte de resultados a la empresa.

EVALUACIÓN

Se realiza un control teórico al finalizar el curso, que medirá el nivel de comprensión de los participantes respecto a las normas y reglamentos. Para ello se aplica una prueba de selección múltiple donde la nota será de acuerdo a la escala convencional de 1 a 7. Nota de aprobación 5.

SEGUIMIENTO

Etapa donde personal de CENFOTECH se percibe en la empresa 3 meses después de finalizada la actividad para identificar el nivel de los participantes en el puesto de trabajo. El instrumento de seguimiento es alternativo y es sugerido por CENFOTECH.