



 Talento Joven

## Curso Cocina y Restauración Básica

- ⌚ 180 horas
- 📍 Presencial
- ㉔ Certificado de aprovechamiento

#EuropaSeSiente

## CONTENIDOS

### MÓDULO TRONCAL (60 h)

#### Objetivo general

Conocer y aplicar la normativa higiénico-sanitaria vigente relacionada con la manipulación de alimentos en el ámbito de la restauración, garantizar la seguridad alimentaria, adquirir buenas prácticas de higiene personal e identificar y controlar los peligros asociados a los alimentos. Además, en dicho módulo se aprenderá a conocer los distintos tipos de caldos, fondos y salsas madre, así como sus características, usos y aplicaciones culinarias, aprendizaje de las técnicas básicas de elaboración, desarrollo de habilidades prácticas en la cocina, identificar y seleccionar las materias primas adecuadas y aplicar criterios de presentación, conservación y aprovechamiento.

#### Índice de contenidos

### 1. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN RESTAURACIÓN (UF0053).

- 1.1) Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
  - 1.1.a) Condiciones específicas de seguridad.
  - 1.1.b) Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad.
- 1.2) Cumplimientos de las normativas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
  - 1.2.a) Concepto de alimento.
  - 1.2.b) Requisitos de los manipuladores de alimentos.
  - 1.2.c) Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos.
  - 1.2.d) Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria.
  - 1.2.e) Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos.
  - 1.2.f) Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos.
  - 1.2.g) Alteración y contaminación de los alimentos
  - 1.2.h) Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas.
  - 1.2.i) Fuentes de contaminación.
  - 1.2.j) Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano.
  - 1.2.k) Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
  - 1.2.l) Manejo de residuos.
  - 1.2.m) Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos.
  - 1.2.n) Limpieza y desinfección diferenciación de conceptos.
  - 1.2.ñ) Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización.

- 1.2.o) Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos.
- 1.2.p) Etiquetado de los alimentos
- 1.2.q) Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
- 1.2.r) Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC).
- 1.2.s) Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH).
- 1.3) Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
  - 1.3.a) Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
  - 1.3.b) Características principales del uso de detergentes y desinfectantes.
  - 1.3.c) Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- 1.4) Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
  - 1.4.a) Uniforme de cocina: tipos.
  - 1.4.b) Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
  - 1.4.c) Uniformes del personal de restaurante-bar.

## 2. ELABORACIÓN DE CALDOS, FONDOS, SALSAS MADRE Y DERIVADAS (UF0059).

- 2.1) Identificación y elaboración de fondos básicos.
  - 2.1.a) Fondo blanco.
  - 2.1.b) Fondo Oscuro.
  - 2.1.c) Consomé.
  - 2.1.d) Fumet.
  - 2.1.e) Glaces.
- 2.2) Identificación y elaboración de salsas madres y derivadas.
  - 2.2.a) Identificación y elaboración de salsas madres.
  - 2.2.b) Identificación y elaboración de salsas derivadas.

## FORMACIÓN ESPECÍFICA (120 h)

### Objetivo general

Adquirir y desarrollar competencias profesionales en cocina y restauración, mediante el desarrollo de habilidades prácticas para la preparación de platos sencillos, así como el apoyo en servicios de restauración. El alumnado aprenderá a utilizar de forma correcta los utensilios, maquinaria y equipos básicos, a ejecutar técnicas culinarias elementales (cortes, cocciones, elaboraciones simples) y a seguir instrucciones y fichas técnicas. Asimismo, se fomentará la capacidad de trabajar en un entorno real de cocina, apoyando los distintos momentos del servicio (mise en place, elaboración, emplatado y limpieza), adquiriendo destrezas que faciliten una rápida adaptación al puesto de trabajo en establecimientos de restauración.

### índice de contenidos

#### 3. COCINA Y RESTAURACIÓN BÁSICA (HOTR51)

- 3.1) Manipulación de alimentos y prevención de riesgos laborales.
  - 3.1.a) Identificación de las normas de higiene alimentaria y de manipulación de alimentos.
  - 3.1.b) Determinación de los riesgos asociados al desarrollo de la actividad profesional.
  - 3.1.c) Aplicación de las medidas de prevención de riesgos laborales establecidas en la normativa vigente.
- 3.2) Organización, almacenaje y limpieza en la cocina.
  - 3.2.a) Organización de una cocina.
  - 3.2.b) Control de las materias primas y del almacén.
  - 3.2.c) Desarrollo de la limpieza diaria de la cocina e instalaciones.
- 3.3) Elaboraciones culinarias elementales.
  - 3.3.a) Identificación y caracterización de los distintos tipos de alimento.
  - 3.3.b) Distinción de los tipos de tratamiento de alimentos.
  - 3.3.c) Organización del trabajo en la cocina: Mise en place.
  - 3.3.d) Preparación de elaboraciones culinarias básicas y sencillas.
  - 3.3.e) Presentación de elaboraciones culinarias.
- 3.4) Cocina de aprovechamiento, envasado y conservación.
  - 3.4.a) Conservación de alimentos y materias primas.
  - 3.4.b) Regeneración de alimentos y materias primas.
  - 3.4.c) Envasado de alimentos y correcto almacenaje.
  - 3.4.d) Elaboración de platos de aprovechamiento de alimentos sobrantes.

## METODOLOGÍA

El curso se impartirá en metodología presencial por parte de un tutor especializado en la materia que ayude al alumnado a la asimilación correcta de los contenidos y complemente esta con su experiencia, tanto pedagógica como en la materia. Igualmente, será eminentemente práctico y se trabajará en puestos de cocina individuales.

El curso se desarrollará durante un plazo aproximado de dos meses y la asistencia es obligatoria. Al finalizar el curso, será necesario haber asistido al 75% del mismo para la obtención del certificado de aprovechamiento.

Será necesario superar una evaluación final para la obtención del diploma acreditativo del curso.

## PRECIO

Gratis.

## REQUISITOS DE PARTICIPACIÓN

- Estar INSCRITO/A en el Sistema Nacional de Garantía Juvenil en situación de BENEFICIARIO/A, de cara a ser seleccionado para una actuación de intermediación o mejora de la empleabilidad dentro del marco del Programa Operativo de Garantía Juvenil, conforme a lo dispuesto en la Ley 18/2014.
- No haber participado en una formación específica del programa PICE en los 6 meses anteriores. En caso de segunda formación, haber permanecido como beneficiario en Garantía Juvenil de forma ininterrumpida durante los 6 meses anteriores. No se pueden realizar más de 2 formaciones específicas.
- Tener tu domicilio en nuestra demarcación cameral (esto incluye toda la provincia a excepción de los municipios de Jerez de la Frontera, Algeciras, La Línea de la Concepción, Tarifa, Los Barrios y San Roque).