



## Curso de Cocina y Restauración Básica

- 🕒 180 horas
- 📍 Presencial
- 🏆 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 alimentos.

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 complementa 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

Gratuito.

## 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).