

COCINA REGIONAL: TAPAS Y APERITIVOS

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

No se requiere ningún requisito especial para hacer este curso solo el ser español o residente en España.

Este curso está orientado al desarrollo personal y profesional del alumno/a, para facilitarle los conocimientos necesarios para introducirse y/o mantenerse en el mercado del turismo y la hostelería.

2. Horas de duración: 40 horas

3. Número máximo de participantes: 20 alumnos.

OBJETIVOS GENERALES

- Cubrir la demanda, debida al auge del sector turístico en Extremadura, de profesionales del sector que ofrezcan un servicio de calidad al cliente
- Proporcionar una sólida base para introducirse y/o mantenerse en el mercado del turismo y la hostelería.
- Promocionar preferentemente los platos elaborados con productos típicamente extremeños o que se produzca en Extremadura.
- Especializar a los alumnos para que ofrezcan productos de más calidad y servicios más profesionales al cliente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir una visión amplia y completa del mundo de la restauración.
- Conocer todas las variables que invierten en el trato con los clientes a fin de mejorar la atención que éstos reciben.
- Desenvolverse adecuadamente por las instalaciones de un establecimiento y poder desarrollar con corrección todas las técnicas de servicio de cocina según la categoría del establecimiento.
- Aprender las características específicas de los productos que se sirven a los clientes para poder ofrecerles una atención adecuada.
- Conocer la normativa básica vigente referida a la manipulación de alimentos.
- Conocer las normas de higiene y seguridad que afectan al desarrollo profesional.

CONTENIDOS

• MÓDULO I: INTRODUCCIÓN A LA HOSTELERÍA

- Introducción al área de la cocina.
- Maquinaria industrial de cocina.
- Material operativo. Parte I
- Material operativo. Parte II
- Salud e higiene. Parte I: Enfermedades de origen alimentario.

• MÓDULO II: SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS

- Salud e higiene. Parte II: Prevención de enfermedades
- Almacenamiento y conservación de alimentos.
- Nutrición y dietética.
- Los métodos básicos del cocinado.
- Conocimiento de los cereales y sus derivados.
- Hortalizas, setas y frutas.

• MÓDULO III: COCINA REGIONAL EXTREMAÑA (I)

- El cerdo y sus derivados.
- La leche (oveja y cabra) y sus derivados.
- Carnes de retinto, ovino,....
- Carnes de jabalí y y ciervo (caza mayor).
- Recova y carnes de caza menor (liebre, conejo, perdiz, tórtola, faisán,...)
- Pescados de origen fluvial.
- Las legumbres.
- Frutos secos.
- Grasas y aceites.
- Infusiones.
- Ofertas. Servicios especiales y algunas de sus elaboraciones culinarias.
- Elaboraciones básicas culinarias de tapas y aperitivos.

• MÓDULO IV: COCINA REGIONAL EXTREMEÑA (II).

- Elaboración de sopas, cremas, potajes y legumbres.
- Elaboración de ensaladas, platos de hortalizas, pastas, arroces y huevos.
- Elaboración de platos de carnes y aves. La recova extremeña.
- Elaboración de platos de pescado de origen fluvial.
- Elaboración de postres (cocina popular y monacal extremeña).
- La cocina regional extremeña y sus conexiones con la internacional.

- **IMPARTICIÓN** : Se distribuirá la carta teórica y práctica al 50% aproximadamente.

• MÓDULO DE ALFABETIZACIÓN INFORMÁTICA.

- Descripción de un ordenador personal.

- Sistema operativo.
- Periféricos más usuales.
- Concepto y tipo de ficheros.
- Ficheros.
- Descripción de programas y aplicaciones ofimáticas.
- Del ordenador personal al sistema multiusuario.
- La contaminación y el deterioro de los recursos naturales.
- La ciudad: nuestro medio.
- La respuesta de la sociedad.
- La aportación individual.
- Código de buenas prácticas profesionales.