



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Cocina de la pasta, arroz, legumbre y hortalizas

www.audiolis.com

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de

Cocina de la pasta, arroces, legumbre y hortalizas

**Familia
profesional**

Hostelería y turismo

Horas

100 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de

Cocina de la pasta, arroces, legumbre y hortalizas

Objetivos del curso

Con este curso HOTR0059 Cocina de la Pasta, Arroces, Legumbre y Hortalizas el alumno aumentará sus capacidades a la hora de aplicar las diferentes técnicas culinarias de preparación y presentación de platos de pasta, arroces, legumbres y hortalizas.

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTOS INICIALES SOBRE MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y PREPARACIONES BÁSICAS

1. Aproximación a la maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados.
2. - Descripción de las características de la maquinaria utilizada.
3. - Definición de batería de cocina.
4. - Identificación del utillaje y herramientas de cocina.
5. Reconocimiento de fondos, bases y preparaciones. básicas de múltiples aplicaciones.
6. - Explicación de la composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas.
7. - Identificación de otras preparaciones básicas elaboradas con fondos de hortalizas y su utilización.

8. - Utilización de fondos y bases industriales elaboradas con hortalizas.
9. - Elaboración del sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización.
10. - Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, salsas, mantequillas compuestas. y otras preparaciones básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTACTO INICIAL CON LAS DIFERENTES MATERIAS PRIMAS

1. Identificación de las hortalizas y legumbres secas.
2. - Definición y clasificación de hortalizas.
3. - Definición y clasificación de leguminosas.
4. Conocimiento acerca de pastas y arroces
5. - Definición de pastas y tipologías.
6. - Definición de arroz y clasificación en función del tamaño.
7. Conocimiento acerca de los huevos
8. - Definición
9. - Identificación de huevos de otras aves utilizados en alimentación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO Y PRESENTACIÓN

1. Utilización de técnicas de cocinado de hortalizas.
2. - Asado al horno, a la parrilla y a la plancha.

3. - Realización de frituras en aceite.
4. - Elaboración de salteados en aceite y en mantequilla.
5. - Realización de hervidos y cocidos al vapor hortalizas.
6. - Uso de la técnica de braseado de hortalizas.
7. - Realización de cocinado al microondas.
8. - Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada una de las variedades de hortalizas.
9. Utilización de técnicas de cocinado de legumbres secas.
10. - Explicación de operaciones previas a la cocción.
11. - Concienciación de la importancia del agua en la cocción de las legumbres.
12. - Identificación de otros factores a tener en cuenta, según la variedad de legumbre.
13. - Distinción de las ventajas e inconvenientes de la olla a presión.
14. Utilización de técnicas de cocinado de pasta y arroces.
15. - Realización de cocción de pasta: punto de cocción y duración en función del tipo y formato.
16. - Realización de cocción de arroz: procedimientos y métodos de cocción según el tipo.

17. Elaboración de platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
18. - Elaboración de platos y guarniciones frías y calientes que se elaboran con hortalizas.
19. - Realización de platos elementales de legumbres secas: potajes, cremas y sopas de legumbres.
20. - Elaboración d platos elementales de pasta y de arroz más divulgados. Adecuación de pastas y salsas.
21. - Realización de platos elementales con huevos.
22. - Preparación de platos fríos y ensaladas elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroz y huevos.
23. Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
24. - Identificación de factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de hortalizas, legumbres, pasta y arroces. Montaje en fuente y en plato, y otros recipientes.
25. - Utilización de adornos y acompañamientos más representativos en estos platos.
26. Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos.
27. - Regeneración: definición.

28. - Descripción de clases de técnicas y procesos.
29. - Identificación de equipos asociados.
30. - Explicación de fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
31. - Realización de operaciones necesarias para la regeneración.
32. - Explicación del sistema cook-chill y su fundamento.
33. - Descripción de platos preparados: d



Más formación Mejores emplead@s Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com