



La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús

La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús

Duración: 80 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Conocer la historia y evolución de la cocina, aprender los pasos o procesos que siguen los alimentos en la cocina y las operaciones preelminares adecuadas para la preparación de los alimentos y las normas

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno donde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail donde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Bolsa de empleo:

El alumno en desempleo puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones, etc....

Formas de pago:

- Mediante transferencia
- Por cargo bancario
- Mediante tarjeta
- Por Pay pal
- Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.



Programa del curso:

LA COCINA MODERNA

Introducción. Historia y evolución hasta nuestros días. Los principios de la cocina moderna. A propósito de la profesión de cocinero. Qué es una cocina. El circuito de los géneros en un establecimiento de Restauración.

OPERACIONES PRELIMINARES

Manejo de cuchillos. Operaciones preliminares de las verduras. Operaciones preliminares de los pescados. Operaciones preliminares de los mariscos. Operaciones preliminares de las carnes. Operaciones preliminares de las aves. Anexo.

ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS

Introducción. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero. Ofertas de comida más generalizadas. Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.