

CURSO COCINA BÁSICA

Curso Gratuito
Teleformación
Hostelería

"Podemos juzgar el corazón de un hombre según como trata a los animales" Kant

¿QUÉ APRENDO?

El alumnado al finalizar el curso de **Cocina básica**, será capaz de:

- Conocer el entorno, el equipamiento del área de cocina y almacenamiento para la realización de funciones básicas.
- Realizar elaboraciones elementales de cocina mediante el conocimiento de las técnicas y el equipamiento necesario para llevarlas a cabo.

¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? REQUISITOS

- Trabajadores/as ocupados/as del sector de la hostelería.
- Autónomos/as del sector de la hostelería
- Trabajadores/as desempleados/as inscritos/as como demandantes de empleo.



¿CÓMO SE ORGANIZA?

- Modalidad: Teleformación
- Duración del curso: 80 horas

LOS DOCENTES

contarás con un equipo multidisciplinar en activo y con experiencia docente en el sector.

IMPARTIDO POR:



FORMANDO CON
CONCIENCIA
DESDE 1998

CURSO COCINA BÁSICA

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 1. ÁREA DE COCINA, ALMACÉN Y EQUIPAMIENTO BÁSICO.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Caracterización del área de cocina.
 - Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
 - Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
 - Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.
- Realización de operaciones sencillas en almacén.
 - Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
 - Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.
- Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina.
 - Identificación y clasificación según su funcionalidad.
 - Utilización, limpieza y mantenimiento.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de agrupar tareas para dotar de mayor eficacia a la cocina
- Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de género culinario.
- Proactividad en las tareas de la cocina.
- Anticipación de las tareas para dotar de eficacia a la cocina
- Capacidad resolutoria de problemas en la cocina.
- Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Sensibilidad hacia la conservación adecuada como medida imprescindible para reducir las mermas y evitar problemas de salud.



CURSO COCINA BÁSICA

Para
trabajadores/as
del sector
Hostelería,
Autónomos/as

CONTENIDO

MÓDULO 2. GENEROS CULINARIOS, ELABORACIÓN ELEMENTAL Y CONSERVACIÓN.

Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas

- Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina.
 - Preparación y corte de vegetales.
 - Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
 - Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
 - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
- Realización de elaboraciones elementales de cocina.
 - Realización de fondos, caldos y guarniciones.
 - Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.
- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
 - Uso de equipamiento básico asociado.
 - Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.

Habilidades de gestión, personales y sociales

- Capacidad de agrupar tareas para dotar de mayor eficacia a la cocina
- Capacidad organizativa y de gestión en el aprovisionamiento de genero culinario.
- Proactividad en las tareas de la cocina.
- Anticipación de las tareas para dotar de eficacia a la cocina
- Capacidad resolutive de problemas en la cocina.
- Concienciación de la importancia de las medidas de higiene en la manipulación de alimentos.
- Sensibilidad hacia la conservación adecuada como medida imprescindible para reducir las mermas y evitar problemas de salud.



CURSO COCINA BÁSICA

Se permiten plazas
para trabajadores/as
desempleados/as

CARACTERÍSTICAS DEL CURSO

- TELEFORMACION 100%
- TOTALMENTE GRATUITO
- DIPLOMA CON EL RECONOCIMIENTO DEL SEPE



COMPROMISO

Con **nuestros alumnos**. Con la formación integral en contenidos, habilidades y destrezas.

Con la **sociedad**: Colaboramos con ONG;S de la isla

Con la **creación de empleo local** y la **igualdad de oportunidades**

Con el **medio ambiente**

Con la **calidad**



CURSO COCINA BÁSICA

Para
trabajadores/as del
sector Hostelería,
Autónomos/as

AL TERMINAR AMPLIA CONOCIMIENTOS CON



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



SEPE



Cursos Gratuitos

Para ocupados/as y autónomos/as del sector de Hostelería

- ✓ Cocina Vegetariana
- ✓ Cocina Vegetal Especial con Intolerancia
 - ✓ Cocina Básica
 - ✓ Cocina Creativa
 - ✓ Cocina Italiana
- ✓ Cocina para Celiacos
- ✓ Innovación en la Cocina
- ✓ Corte y Cata de Jamón
- ✓ Evolución de las Tecnologías y Técnicas Culinarias
- ✓ Manipulador de Alimentos y Seguridad Alimentaria
- ✓ Elaboración de Helados y Sorbetes

- ✓ Ecoturismo
- ✓ Elaboración de Cafés y Cartas de Café
- ✓ Confianza y Seguridad en los Establecimientos de Restauración
- ✓ Organización de Caterings y Eventos
- ✓ Gestión en Restauración y Diseño en Proceso de Servicio
- ✓ Comercialización de Productos Turísticos
- ✓ Animación Turística
- ✓ Inglés
- ✓ Inglés Profesional para el Turismo

622 908 964

www.cursostenerife.es / cep.ocupados@gmail.com

