

PRIMER SEMESTRE

- * Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
 - Higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
 - Incidencia ambiental de la actividad de hostelería
 - Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería
 - Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería
 - Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería
- * Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento
 - Las empresas de restauración
 - El departamento de cocina
 - La restauración diferida
 - Las ofertas gastronómicas
 - Nutrición y dietética
 - Gestión y control de calidad en restauración
 - Aprovisionamiento externo de géneros
 - Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
 - Recepción y almacenamiento de provisiones
 - Control de consumos y costes
- * Preelaboración y conservación de vegetales y setas
 - Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de vegetales y setas
 - Materias primas
 - Regeneración de vegetales y setas
 - Preelaboración de vegetales y setas
 - Conservación de vegetales y setas
- * Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos
 - Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
 - Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos
 - Materias primas
 - Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos
 - Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos
 - Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

SEGUNDO SEMESTRE

- * Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza
 - Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
 - Área de preparación de la zona para carnes, aves, caza y despojos
 - Materias primas
 - Regeneración de carnes, aves, caza y despojos
 - Preelaboración de carnes, aves, caza y despojos
 - Conservación de carnes, aves, caza y despojos
- * Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
 - Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
 - Fondos, bases y preparaciones básicas de múltiples aplicaciones para hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos
 - Hortalizas y legumbres secas
- Pastas y arroces
 - Huevos
 - Técnicas de cocinado de hortalizas
 - Técnicas de cocinado de pasta y arroz
 - Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
 - Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
 - Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos
- * Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
 - Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos
 - Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos
 - Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos
 - Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos
 - Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos
 - Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos
- * Aprovisionamiento de materias primas en cocina
 - El departamento de cocina
 - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina
 - Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina
 - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

TERCER SEMESTRE

Pastas y arroces

Huevos

Técnicas de cocinado de hortalizas

Técnicas de cocinado de pasta y arroz

Platos elementales a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Presentación y decoración de platos a base de hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

Regeneración de platos preparados con hortalizas, legumbres, pastas, arroces y huevos

* Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos

Fondos, bases y preparaciones básicas elaborados con pescados, crustáceos y moluscos

Técnicas de cocinado de pescados, crustáceos y moluscos

Platos elementales a base de pescados, crustáceos y moluscos

Presentación y decoración de platos a base de pescados, crustáceos y moluscos

Regeneración de platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos

* Aprovisionamiento de materias primas en cocina

El departamento de cocina

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina

Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

CUARTO SEMESTRE

* Cocina creativa o de autor

Cocina moderna, de autor y de mercado

Experimentación y evaluación de resultados

* Decoración y exposición de platos

Presentación de platos

Acabado de las distintas elaboraciones culinarias

* Prelaboración y conservación culinarias

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Prelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina

Participación de la mejora de calidad

QUINTO SEMESTRE

* Manipulador de alimentos

La manipulación de los alimentos

Sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de

Control Críticos (APPCC)

Peligros en los alimentos

Las enfermedades de transmisión alimentaria. Medidas preventivas

Prácticas correctas de higiene y manipulación de los alimentos. Limpieza y desinfección

* Cocina española e internacional

Cocina española

Cocina en el resto de Europa

Otras cocinas del mundo

SEXTO SEMESTRE

- * Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza
 - Maquinaria, batería, utillaje y herramientas utilizados en las elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza
 - Fondos, bases y preparaciones básicas confeccionados con carnes, aves y caza
 - Técnicas de cocinado de carnes, aves, caza y despojos
 - Platos elementales a base de carnes, aves, caza y despojos
 - Regeneración de platos cocinados a base de carnes, aves, caza y despojos
 - Presentación y decoración de platos
- * Orientación laboral y promoción de la calidad en la Formación Profesional para el Empleo
 - Análisis del perfil profesional
 - La información profesional. Estrategias y herramientas para la búsqueda de empleo
 - Calidad en las acciones formativas. Innovación y actualización docente

Tecla
formación

