



Temario del Curso de Chef Profesional (325 horas)

AÑO ACADÉMICO 2014-2015

1. Curso Básico de Chef Profesional (75 horas)

2. Live Training (250 horas)

1. Curso Básico de Chef Profesional

- Certificado APPCC (HACCP)
- Introducción a la cocina y uniformes
- Máquinas y utensilios de cocina. Cómo usarlos
- Explicación de los cuchillos
- Manejo y habilidades de los cuchillos
- Mise en place y secciones de la cocina
 - Mise en place de caldos, salsas y sopas
 - Mise en place de carne, aves, pescado y marisco
 - Mise en place de verduras y especias
- Sabores y condimentos (Agrio, Dulce, Salado, Ácido)
- Diferencias entre entrantes, primeros, segundos y postres. Porciones y tiempo de cocción.
- Carnes, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsa y sopas
- Pasta y risotto
- Estofados
- Caldos and aliños
- Técnicas de cocina (plancha, parrilla, asado, salteado, frito, al vapor, hervido, a fuego lento, cocido)
- Presentación de platos
- Panadería
- Pastelería y postres

2. Live Training (vea nuestra sección de restaurantes asociados)

Cocina

- Uso de aceites de oliva virgen extra italianos de las diferentes regiones de Italia en gran
- Caldos, salsas y sopas
- Verduras – Patatas, cereales y legumbres
- Entrantes calientes y fríos
- Pasta
 - fresca, diferentes formas
 - relleno y cocción de la pasta de diferentes regiones italianas
 - pasta seca con salsas tradicionales
 - gnocchi, polenta y timbales
 - arroz y risottos
- Carne parte 1:
 - clasificación, limpieza y almacenamiento
 - carnes blancas y rojas
 - parrilla, plancha y asado
 - salteado, frito
 - vapor y cocina de inmersión
 - braseado y estofado
 - técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Carne parte 2 – Bases y caldos de vino y carnes rojas, almacenamiento y recetas
- Pescado parte 1
 - clasificación, limpieza y almacenamiento
 - carnes blancas y rojas
 - parrilla, plancha y asado
 - salteado, frito
 - vapor y cocina de inmersión
 - braseado y estofado
 - técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Pescado Parte 2 – Bases y caldos de pescado, almacenamiento y recetas
- Garde Manger
 - ensaladas
 - aperitivos
 - charcutería

Panadería

- Levaduras y técnicas de cocción en la panadería
- palitos de pan, focaccia y pizza
- pan común y palitos
- panes especiales para restaurantes, diversidad de masas
- productos de panadería

Pastelería

pastas secas, cremas básicas, merengues y chocolate

tortas, dulces y repostería

postres de cuchara para restaurantes

postres a base de nata

repostería italiana

postres de chocolate

helados y sorbetes al estilo italiano