



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)

- Caldos, salsas y sopas
- Pastas
 - pasta fresca y pasta seca
 - realización
 - almacenamiento
 - recetas
- Verduras
 - verduras
 - patatas
 - cereales y legumbres
- 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 y Pastelería
 - mise en place
 - pan
 - masa y pasta pastelera
 - cremas y mousses
 - rellenos, glaseados y salsas de postres
 - presentación