

TRIPLE TITULACIÓN

**MASTER EN COCINA + COCINERO + JEFE DE
COCINA PROFESIONAL**

COC002



DESTINATARIOS

Este curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores del sector de la hostelería, turismo y restauración y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos técnicos necesarios para poder trabajar como cocinero profesional y jefe de cocina.

MODALIDAD

- **MIXTO** : una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios. También enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás el material de estudio correspondiente a la parte online.

DURACIÓN

La duración del curso es de 600 horas.

IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1520€~~

IMPORTE ACTUAL: 380€

CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "MASTER EN COCINA + COCINERO + JEFE DE COCINA PROFESIONAL", de la ESCUELA EUROPEA DE HOSTELERÍA, TURISMO Y RESTAURACIÓN, avalada por nuestra condición de socios de la AEC, máxima institución española en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

MÓDULO 1. TÉCNICAS Y ELABORACIONES CULINARIAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

1. Clasificación, definición y aplicaciones
2. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución
3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución
 - Fondos de cocina
 - Caldos
 - Caldos cortos
 - Mirepoix
 - Guarniciones sencillas
4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES DE COCINA

1. Definición, clasificación y tipos
2. Sistemas y métodos de limpieza
 - Hortalizas, verduras y tubérculos
 - Legumbres, arroz y pastas
 - Huevos
 - Carnes de diferentes clases
 - Pescados y mariscos
 - Otros
3. Aplicaciones de los equipos y materiales básicos
4. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad
2. Actividades de prevención y control de los insumos. Procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

MÓDULO 2. DISEÑO DE MENÚS Y CARTAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TEMAS MULTIMEDIA

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
5. Categorización de los platos de nuestra carta

6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos
8. El Menú Engineering. Aplicación Práctica
9. Familia de Arroces y Pastas
10. Herramienta Menú Engineering
11. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios

MÓDULO 3. COCINA CREATIVA

1. Introducción a la cocina creativa
2. Cambios en el proceso de producción
3. El estilo en la Cocina
4. Creatividad
5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
6. Presentación de elaboraciones
7. Espumas
8. Cocina bajo cero
9. Texturas culinarias
10. Materias primas
11. Elaboración de Recetas I
12. Elaboración de Recetas II

MÓDULO 4. ENOLOGÍA, CATA DE VINOS Y MARIDAJE PARA COCINEROS

1. Introducción a la cata
2. Fase olfativa
3. Fase gustativa
4. La vendimia
5. Vinificación de los vinos I
6. Vinificación de los vinos II
7. Elaboración de vinos espumosos
8. Clasificación de vinos dulces
9. El corcho en el vino
10. El Catavinos
11. Principales cepas de vino tinto
12. Principales cepas de vino blanco
- 13 al 23. Denominaciones de origen I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI
24. Maridaje de los vinos I
25. Maridaje de los vinos II

MÓDULO 5. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

MÓDULO 6. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERIA

1. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
2. Marco Normativo básico de Prevención
3. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
4. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
5. Sistemas elementales de control de riesgos
6. Planes de emergencia y evacuación.
7. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
8. Gestión y Organización de la Prevención.
9. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales

MÓDULO 7. GESTIÓN DE STICKS Y DE ALMACEN

1. Tipos y diseños de almacén
2. Metodos de almacenaje
3. Análisis de stocks
4. Preparación de pedidos
5. Expedición de pedidos
6. Gestión de Almacén
7. Control de stocks

CURSO MULTIMEDIA DE FACTURAPLUS

1. Alta de Empresa
2. Familias
3. Formas de pago y cobro
4. Grupos de Clientes
5. Departamentos
6. Trabajadores
7. Bancos y Remesas
8. Clientes
9. Agentes Comerciales
10. Proveedores
11. Transportistas
12. Almacenes
13. Artículos
14. Promociones
15. Fabricación
16. Facturar
17. Compras
18. Cobros
19. Propiedades de artículos

MÓDULO 8. HABILIDADES DIRECTIVAS EN HOSTELERIA, TURISMO Y RESTAURACIÓN Y GESTIÓN DEL TIEMPO

HABILIDADES DIRECTIVAS

1. El proceso directivo
2. El proceso directivo (r)
3. Teorías del liderazgo
4. El liderazgo

5. La motivación laboral
6. La motivación del personal
7. La comunicación
8. La negociación
9. Comunicación y negociación
10. La PNL
11. La PNL (r)
12. Coaching y mentoring
13. Coaching (r)

GESTIÓN DEL TIEMPO

1. Personajes
 2. Conceptos
 2. Introducción a la gestión del tiempo
 4. Como de buena es su gestión del tiempo
 5. 10 Errores comunes de gestión del tiempo
 6. Como de productivo es
 7. Registros de actividad
 8. Lista de tareas
 9. Agenda Windows
 10. Agenda Outlook
 11. Organización en Windows I
 12. Organización en Windows II
 13. Organizarse con Outlook
 14. Organizarse con el móvil
 15. Lista de tareas con Excel
 16. Presupuesto familiar con Excel
 17. Datos e información con Excel
 18. Remember the milk
 19. Los 8 pasos
 20. Resumen
- Manual de Gestión del Tiempo

MÓDULO 9. COCINA EN LÍNEA FRÍA

1. Departamento-Área de Cocina
2. Recepción de mercancías
3. Recepción de géneros
4. Control de temperaturas en las cámaras
5. Nuevas tendencias
6. Fundamentos de la congelación
7. Aspectos bioquímicos de la congelación
8. La técnica de vacío I
9. La técnica de vacío II
10. La cadena fría
11. Principios fundamentales de la cadena fría
12. Terminología
13. Recetario I
14. Recetario II

MÓDULO 10. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA

1. Alérgenos
2. Síntomas y diagnóstico
3. Intolerancias alimentarias
4. Enfermedad celiaca
5. Tratamiento de alergias e intolerancias
6. Alérgenos alimentarios
7. Cereales
8. Alergia a las proteínas
9. Alergia e intolerancia al huevo
10. Pescados
11. Marisco
12. Cacahuetes
13. Apio, mostaza y sésamo
14. Sulfitos
15. Aspectos legislativos I
16. Aspectos legislativos II
17. Aspectos legislativos III
18. Reglamento UE 2011-I
19. Reglamento UE 2011-II
20. Reglamento UE 2011-III
21. Reglamento UE 2011-IV
22. Reglamento UE 2011-V