

COCINA EN LINEA FRÍA

1. Nivel/etapa al que se dirige la actividad:

Este curso proporciona los conocimientos necesarios, las habilidades y técnicas necesarias para confeccionar platos en instituciones como hospitales, colegios, residencias...

Este curso está dirigido a los amantes de la cocina en el ámbito profesional, personal o a personas que deseen iniciarse en el mundo de la cocina en línea fría.

2. Horas de duración:

40 horas.

3. Número máximo de participantes:

ON-LINE.

OBJETIVOS:

Este curso de Cocina en Línea Fría, busca que el alumno consiga y adquiera los conocimientos necesarios para:

- Mostrar de forma integral todo lo que conlleva la implantación y gestión de una línea fría completa en una institución que da servicio a colectividades (hospitales, colegios, residencias...), centrándose en los aspectos más cercanos al trabajo diario del personal de cocina.
- Contextualizar la cocina en línea fría, dentro de la restauración a colectividades, y dar a conocer sus cualidades diferenciales, y las modificaciones en el trabajo diario que acarrearán.
- Aplicar los conocimientos necesarios para el trabajo en lfc, incidiendo sobre aquellos que lo diferencian de cualquier otro sistema de producción.
- Conocer, respetar y aplicar la normativa vigente, en materia de seguridad e higiene alimentarias, y participar en la implantación de un sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos, que certifique la calidad del trabajo realizado y los materiales y procesos empleados.

CONTENIDO:

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

MANUALES, TEMAS, Y GUÍAS

MANUAL DE COCINA EN LÍNEA FRÍA