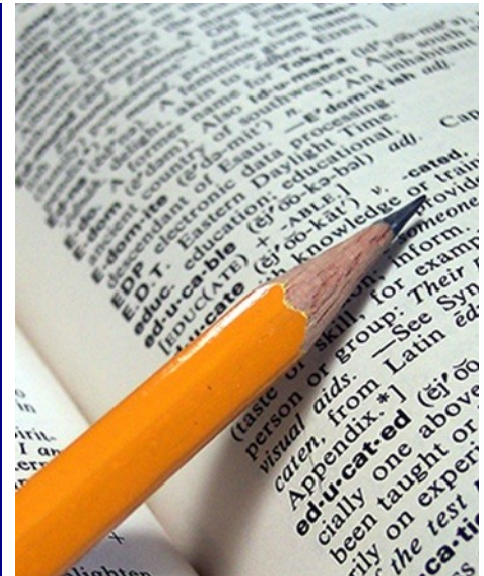




ágorAstur[®]
formación



Curso de Cocina y Gastronomía Profesional

¡Nuestro objetivo, tu futuro!

www.agorastur.es

¿QUIÉNES SOMOS?

ágorAstur Formación nació en el año 2013 con la plena convicción de que la formación es la mejor herramienta para cambiar y mover el mundo.

Nuestro equipo está integrado por profesionales especializados en cada rama, con el fin de **“AYUDARTE A QUE CONSIGAS CON ÉXITO AQUELLO QUE TE PROPONES”**, mediante una formación adaptada al alumno y a sus necesidades. ágorAstur Formación ha sido galardonada con los siguientes sellos de calidad:



ICEEX
EXCELENCIA EDUCATIVA
CENTRO CERTIFICADO Nº 202156



SISTEMA DE FORMACIÓN

TUTORÍAS PERSONALES: el equipo docente está integrado por profesionales con una amplia experiencia en el campo de la formación. Ellos te acompañarán a lo largo de todo el proceso, adaptándose a tus necesidades.

HORARIOS FLEXIBLES: para que puedas realizar las tutorías en el horario que mejor se adapte a tus necesidades.

AULAS DE ESTUDIO: amplias zonas de estudio donde ponemos a tu disposición conexión WiFi, proyectores, pantallas digitales interactivas, ordenadores, etc.

MATERIALES: trabajamos con las mejores editoriales, eso nos garantiza que los contenidos sean didácticos y estén actualizados.

SEMINARIOS PRÁCTICOS: complementamos la formación con seminarios de temas transversales abiertos a todo nuestro alumnado durante toda la vigencia de su matrícula.

PRÁCTICAS EN EMPRESA: tenemos convenios de colaboración con más de 500 empresas sectoriales, muchas de ellas con presencia nacional, donde podrás adquirir la competencia profesional necesaria, cubierto con un seguro de accidentes en todo momento.

AGENCIA DE COLOCACIÓN: somos **agencia de colocación autorizada por el Servicio Público de Empleo con número 030000055** para la casación de ofertas y demandas de empleo, tanto para nuestros alumnos como para el resto de personas que estén interesadas, así como, las empresas en búsqueda activa de perfiles.

DESCRIPCIÓN

El mercado de trabajo de este sector profesional está en constante auge, no en vano se introducen en el estudio del curso el aprendizaje de las técnicas para responder a las necesidades gastronómicas del cliente.

La gran vocación que hoy existe por la cocina, en el marco de un país eminentemente turístico, con una extraordinaria riqueza gastronómica, debe ser llevada al campo profesional de una forma coherente, realista y eficaz.

España es uno de los destinos turísticos europeos más importantes por su gastronomía. Con el paso del tiempo ha ido aumentando el porcentaje de población que come en establecimientos de restauración ya que los hábitos están cambiando, sobre todo por motivos laborales.

Por ello, el sector de la restauración y la gastronomía ha evolucionado y apuesta por ofrecer una calidad cada vez mayor.

El curso permitirá al alumno adentrarse en el mundo de la cocina profesional ampliando sus conocimientos culinarios y mejorando sus técnicas.

OBJETIVOS

Mostrar las más recientes técnicas de gestión de cocina (preparación de materias primas, métodos de conservación de alimentos, elaboraciones y productos culinarios...).

Adquirir las competencias necesarias para pre-elaborar, preparar, conservar, presentar y servir todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina.

Seguir las normas de la mejor práctica profesional, higiene, protección ambiental y prevención de riesgos laborales.

PROGRAMA O CONTENIDO

1. El contenido teórico del curso se encuentra dividido en los siguientes bloques:

OFERTAS GASTRONÓMICAS

- Introducción a la gastronomía;
- Introducción al sector de la restauración
- Alimentación y nutrición
- Alimentación equilibrada. Necesidades especiales
- Estudio de ofertas gastronómicas
- Gestión de aprovisionamiento y compras
- Gestión de stocks e inventarios
- Gestión de costes. Establecimiento de precios .

TÉCNICAS CULINARIAS

- Métodos de cocción
- Elaboraciones básicas
- Salsas
- Documentos relacionados con la producción
- Guarniciones y elementos de decoración
- Decoración y presentación de platos
- El servicio en cocina
- Términos culinarios

PRODUCTOS CULINARIOS

- Organización de los procesos productivos
- Gastronomía española e internacional
- Tecnologías culinarias avanzadas
- Cualidades organolépticas de las materias primas
- Creatividad en la cocina
- Historia de la cocina
- Nutrición y dietética
- Información y bibliografía gastronómica

PROGRAMA O CONTENIDO

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Seguridad alimentaria
- Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones. Control de plagas
- Mantenimiento de las buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Aplicación de las buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Sistemas de autocontrol
- Utilización eficaz de los recursos
- Recogida selectiva de residuos
- Prevención de riesgos laborales en la actividad hostelera. Conceptos previos.

PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA.

POSTRES EN RESTAURACIÓN

- Equipos de repostería y pastelería
- Masa de múltiples aplicaciones
- Jarabes, baños de cobertura y mermeladas
- Rellenos y cremas
- Pastas, mignardises y petit tours
- Salsas y coulís
- Sorbetes y helados
- Postres en restauración
- Tartas

PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Recepción de materias primas
- Acopio y distribución de materias primas
- Maquinaria, batería y herramientas
- Materias primas
- Sistemas y métodos de conservación. Regeneración de productos.

2. Prácticas en empresa.

Una vez superado los contenidos teóricos realizarás las prácticas en una empresa del sector donde dispondrás de 250 horas para poner en práctica los conocimientos teóricos aprendidos.

SALIDAS PROFESIONALES

Podrás trabajar como:

- Jefe de cocina
- Chef de cocina
- Cocinero

FORMACIÓN ASOCIADA Y COMPLEMENTARIA

- FP GM cocina
- Pescadería
- Repostería
- Panadería
- Dirección en restauración

DATOS DE INTERÉS

Seminarios complementarios:

- Ofimática
- Inglés
- Primeros Auxilios
- Manipulador de alimentos

ágorAstur Formación dispone de bolsa de empleo propia además de ser **agencia de colocación autorizada del Servicio Público de Empleo**





www.agorastur.es

C/ Uría 32, Entlo. **Oviedo**

C/ Marqués de Casa Valdés 83, Bajo. **Gijón**

C/ Fernández Balsera 1, Entlo. **Avilés**

C/ Belarmino Tomás 6, Bajo. **Langreo**

Avda. Padre Isla 42, Entlo. **León**

