

**OBJETIVOS DEL CURSO:****DENOMINACIÓN: CURSO INICIAL DE AYUDANTE DE COCINA  
NIVEL I**

---

**Organiza: Ceginfor****Colabora: Restaurante La Primera Piedra****OBJETIVOS GENERALES**

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y elaboraciones culinarias sencillas.
- Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios que se van a emplear.
- Aplicar técnicas sencillas para la preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones y aplicarlos, atendiendo a su destino o consumo asignado, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo

tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

- Realizar las operaciones de aprovisionamiento interno de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos previstos.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la ejecución de operaciones sencillas en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, siguiendo indicaciones precisas.
- Realizar operaciones concretas y sencillas para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, en el tiempo establecido, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones recibidas y manteniendo en espíritu de colaboración.

### **ÍNDICE DE CONTENIDOS DEL CURSO:**

<b>ACCIÓN FORMATIVA</b>	CURSO INICIACIÓN DE AYUDANTE DE COCINA NIVEL I
<b>MODALIDAD</b>	PRESENCIAL
<b>DURACIÓN</b>	NOVIEMBRE-MARZO

### **CONTENIDOS:**

#### **Tema 1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones**

##### Introducción

1. Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

1.1. Clasificación, definición y aplicaciones

1.1.1. Definición de términos culinarios

1.1.2. Las materias primas más importantes y sus aplicaciones

1.2. Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución

1.2.1. Huevos y lácteos

1.2.2. Carne y pescado

1.2.3. Frutas y verduras

1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirex-poix, guarniciones sencillas.

- 1.3.1. Fondos de cocina
  - 1.3.1.1. Fondos blancos
  - 1.3.1.2. Fondos oscuros
  - 1.3.1.3. Fondo de pescado o fumet
  - 1.3.1.4. Glasé
  - 1.3.1.5. Roux
- 1.3.2. Caldos y caldos cortos
- 1.3.3. Mirex-poix
- 1.3.4. Guarniciones sencillas
  - 1.3.4.1. Guarnición de patatas
  - 1.3.4.2. De arroz
  - 1.3.4.3. De elementos harinosos y pasta
  - 1.3.4.4. De hortalizas
- 1.3.5. Guarniciones compuestas
- 1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
  - 1.4.1. Definición
  - 1.4.2. Principales equipos para la regeneración
  - 1.4.3. Aplicación de técnicas
- 1.5. Resumen

## **Tema 2. Realización de elaboraciones elementales en cocina**

### Introducción

- 2.1. Definición, clasificación y tipos
  - 2.1.1. Cocción en agua
  - 2.1.2. Cocción en aceite o grasa
  - 2.1.3. Cocción en medio aéreo
  - 2.1.4. Cocción al vacío
    - 2.1.4.1. Principios básicos de la cocción al vacío
    - 2.1.4.2. Ventajas de la cocción al vacío
- 2.2. Cocinado de materias primas
  - 2.2.1. Sopas
  - 2.2.2. Huevos
  - 2.2.3. Carne
  - 2.2.4. Pescado
  - 2.2.5. Legumbres y verduras
- 2.3. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
  - 2.3.1. Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificaciones, características principales de uso.
    - 2.3.1.1. Características de los detergentes y desinfectantes
  - 2.3.2. Medidas de seguridad y normas de almacenaje
  - 2.3.3. Sistemas y métodos de limpieza
  - 2.3.4. Procedimientos habituales: tipos y ejecución

- 2.4. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución
  - 2.4.1. Fondos de cocina
  - 2.4.2. Consomés
  - 2.4.3. Salsas
- 2.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
  - 2.5.1. Identificación y clases
    - 2.5.1.1. Conservación de los alimentos por frío
    - 2.5.1.2. Conservación de los alimentos por calor
    - 2.5.1.3. Otros métodos de conservación de los alimentos
    - 2.5.1.4. Conservación de los alimentos por métodos químicos
  - 2.5.2. Identificación de los equipos asociados
  - 2.5.3. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
  - 2.5.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados
    - 2.5.4.1. Conservación de alimentos básicos
- 2.5. Diferenciación y elaboración de los tipos de presupuestos característicos de unidades de distribución e información turística

### **Tema 3. Participación en la mejora de la calidad**

#### Introducción

- 3.1. Aseguramiento de la calidad
  - 3.1.1. Sistemas de aseguramiento de calidad
  - 3.1.2. Calidad del producto
  - 3.1.3. Calidad en las compras
  - 3.1.4. Calidad en la producción
  - 3.1.5. Calidad en los servicios
- 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
  - 3.2.1. Estudio de la viabilidad
  - 3.2.2. Plan de aseguramiento de la calidad
  - 3.2.3. Construcción, implantación y mantenimiento del sistema
- 3.3. Resumen