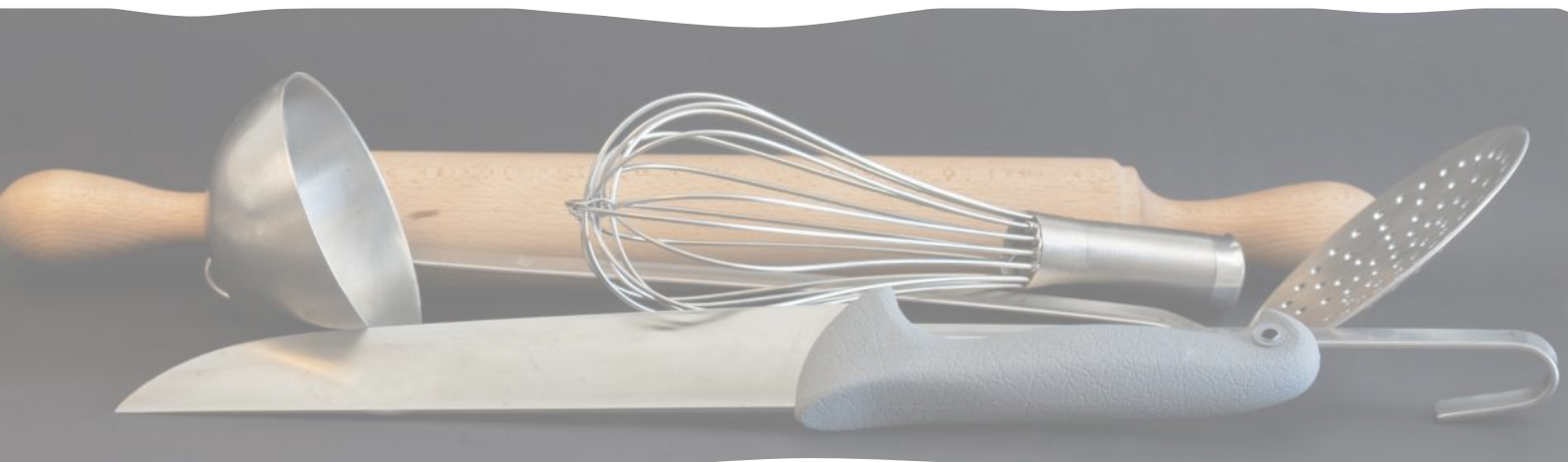




de

Fran López

FORMACIÓN PROFESIONAL EN COCINA



Herramientas de cocina, manipulación de alimentos, conocimiento y dominio de las diferentes técnicas culinarias,



el curso de Formación Profesional en Cocina establecerá las bases para convertirse en un gran profesional



OBJETIVOS

PRIMER AÑO

- Aprender a utilizar herramientas y equipos
- Conocer las técnicas culinarias desde la fisicoquímica hasta el dominio de la técnica
- Conocer las propiedades organolépticas y aplicaciones en cocina de una gran variedad de productos
- Desarrollar la competencia creativa
- Conocer las técnicas y los productos teniendo en cuenta su evolución y procedencia

SEGUNDO AÑO

- Desarrollar una visión integral de la industria gastronómica
- Aprender conocimientos culinarios desde un punto de vista de un restaurante gastronómico
- Crecer personalmente mediante la intuición y continua investigación
- Desarrollar competencias y habilidades que ampliarán tus horizontes profesionales
- Recibir orientación profesional y acompañamiento enfocado hacia un futuro exitoso asimilando una ética de trabajo basada en el esfuerzo.

REQUISITOS DE ACCESO

- Titulación académica E.S.O. o superior
- Mayor de 16 años

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero
- Jefe de partida
- Restaurador

3500 horas

2 años

OCTUBRE

*Con la posibilidad
de unirse al curso
en cualquier momento*



HORARIO

- De martes a sábado, de 9:00 h. a 17:00 h.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Taller de Cocina	Habilidades Transversales	Taller de Cocina	Habilidades Transversales	Taller de Cocina	
	Prácticas	Prácticas	Prácticas	Prácticas	Prácticas	
Descanso	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida	Descanso
	Prácticas	Prácticas	Prácticas	Prácticas	Prácticas	
	Tutoría	Tutoría	Tutoría	Tutoría	Tutoría	

METODOLOGIA ESPECIFICA

TUTORIAS

Los alumnos cuentan en cada día de su jornada de estudios con tutorías de seguimiento en su desarrollo tanto profesional como personal :

Tutor de Cocina

Seguimiento de las **prácticas** i **de los talleres** revisando las fichas elaboradas por los alumnos, resolviendo dudas,... Evalúa al alumno en la cocina: actitud, higiene, pulcritud, habilidades y progreso culinario

Tutor pedagógico

Seguimiento académico en todo su conjunto. Velará por el alumno en todos los ámbitos: clases teóricas, comportamiento, actitud con los compañeros y posibles incidencias.

Tutor profesional

Elaboración de **itinerario profesional** del alumno identificando en que perfil laboral puede aportar mas valor según talento. Facilitará herramientas y metodología para **búsqueda efectiva de trabajo**.



METODOLOGIA ESPECIFICA

HABILIDADES TRANSVERSALES

Trabajo en equipo

- Estructuras de personalidad
- Aporte de valor de cada componente
- Equipo de alto rendimiento (EAR)
- Fases madurativas de un equipo

Habilidades de comunicación

- Asertividad y escucha activa
- Saber preguntar y dar feedback
- Uso del lenguaje

Habilidades sociales

- Habilidades como herramienta clave para desarrollarse en el mundo laboral
- Empatía como factor clave en gestión de los compañeros

Inteligencia emocional

- Identificación y autocontrol de las emociones
- Identificación y gestión de las emociones de los demás

Organización y Planificación

- Gestión del tiempo y la agenda
- Urgente vs Importante. Priorización de tareas

Gestión de conflictos

- Proceso interno y proceso externo
- Calibración de conflictos
- Técnicas de resolución de conflictos



METODOLOGIA ESPECIFICA

TALLERES DE COCINA

Cada semana realización de diferentes talleres de cocina basados en:

- Cocina **Tradicional**
- Cocina **Creativa**
- Cocina **de autor**

Los talleres tienen una **dinámica teórica y práctica**:

- **Investigación** de evolución, historia, trayectoria de grandes figuras de la cocina y técnicas de cocina
- **Elaboración del plato protagonista del taller** con su ficha correspondiente

PRÁCTICAS DE COCINA

Organizadas en **tres temáticas i grupos** de alumnos que van rotando diariamente:

- **Elaboración del menú** del personal de cocina y alumnos
- **Preparaciones básicas y mise en place**
- **Cocciones**

Se combina la **formación por deducción con la de inducción**. Así, como ejemplo en algunos casos, los alumnos reciben previamente la ficha del plato o elaboración por parte del profesor y en otros casos son ellos los que elaboran en base a la formación recibida.

TALLERES MAGISTRALES

Una vez al mes se imparte un **taller magistral de toda una mañana** donde los alumnos comparten sesión con profesionales del sector.

MES TEMÁTICO

El mes de Enero lo dedicamos a **visitas de interés gastronómico** relacionadas con la pesca, carnes y caza, vinicultura,....



HABILIDADES TRASVERSALES EN COCINA I Y II

700 horas

- Trabajo en equipo
- Comunicación
- Habilidades sociales
- Inteligencia Emocional
- Organización y Planificación
- Gestión de conflictos

PRODUCTOS I Y II

920 horas

- Verduras, frutas, frutos secos, hierbas y guarniciones aromáticas
- Especias y condimentos.
- Carnes y aves
- Pescados y mariscos
- Arroces y legumbres
- Quesos y derivados
- Huevos
- Aceite de oliva

SALSAS Y COCCIONES I Y II

800 horas

- Cocciones secas, húmedas, mixtas
- Pre-cocciones
- Cocciones a baja temperatura. Cocciones antiguas y modernas
- Cómo escoger una cocción para cada producto: verduras
- Salsas tradicionales y especiales: españolas, del mundo. Aplicaciones y conservación
- Fondos y salsas básicas
- Cocción de huevos. Conservación antes y después de la cocción

ESTILOS DE COCINA

- Cocina Moderna: ligazones, nitrógeno líquido, texturizantes
- Cocina Tradicional: recetario. Control de la técnica
- Adaptación de estilos de cocina en la tecnología actual

320 horas

PASTAS Y REPOSTERIA

- Masas y pastas
- Diferencia entre las masas
- Repostería básica
- Pastelería

320 horas

LA COCINA COMO CENTRO DE TRABAJO

440 horas

- Seguridad e higiene, manipulación de alimentos
- Sistema de producción y organización
- Vestuario, higiene personal de los utensilios y del espacio laboral
- Jerarquía en una cocina
- Utensilios, menaje, maquinaria, electrodomésticos





Asociada al Restaurante **Villa Retiro**
galardonado con **Estrella Michelin**

C/ Molíns, 2, 43592 – Xerta,
Tarragona (España)
+34 977 473 810

www.escuelavillaretiro.com
info@escuelavillaretiro.com