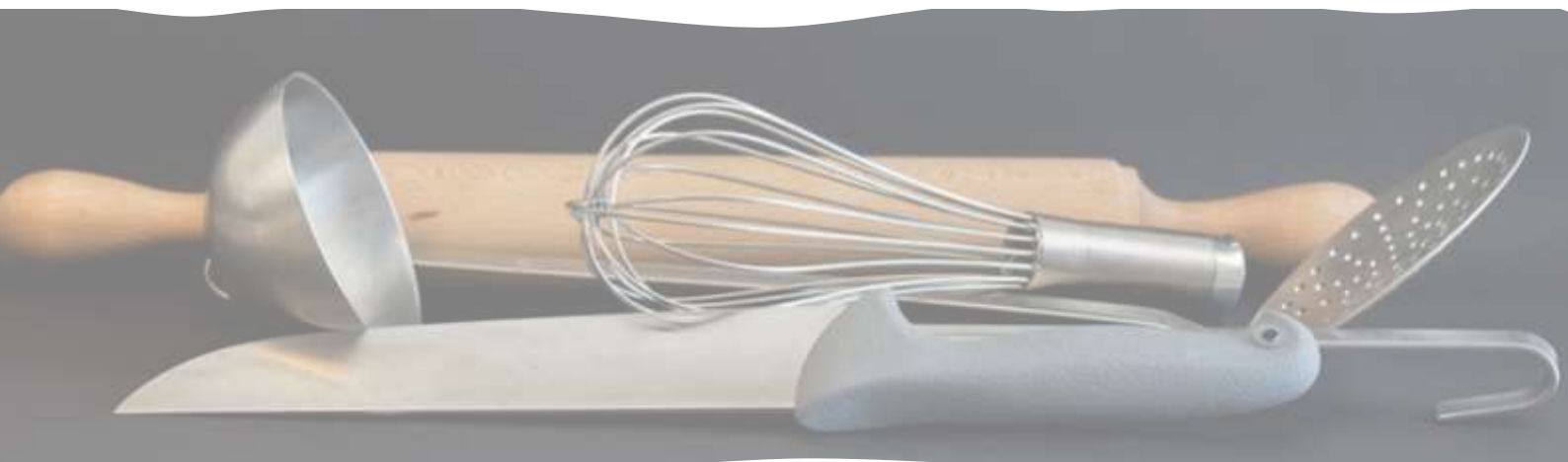




de

Fran López

FORMACIÓN TÉCNICA EN COCINA



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



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



OBJETIVOS

- 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
- 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

- Pasión por la gastronomía
- Actitud y aptitudes para cocina
- Superar entrevista personal

SALIDAS PROFESIONALES

- Cocinero
- Jefe de partida
- Restaurador



CRONOGRAMA

- 15 meses divididos en 4 módulos

Módulo 1: Técnicas Básicas de Cocina. De 6 de octubre a 22 de diciembre 2020
90 horas teoría + 350 horas prácticas.

Módulo 2: Producto y técnicas elaboración. De 11 de enero a 23 de junio 2021
180 horas teoría + 700 horas prácticas.

Módulo 3: Prácticas no laborales en restaurante. De 1 de julio a 30 de septiembre 2021
520 horas.

Módulo 4: Perfeccionamiento técnicas. De 5 de octubre a 22 de diciembre 2021.
90 horas teoría + 350 horas prácticas.

- Total horas Programa Formación Técnico en Cocina: 2280 horas.
- Clases de martes a sábado de 9 a 17 horas
- Horario:

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
	Teoría/Taller de Cocina	Habilidades Transversales	Teoría/Taller de Cocina	Habilidades Transversales	Teoría/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	

METODOLOGÍA

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 y 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 académico

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.

HABILIDADES SOCIALES

La casuística específica de la cocina debido a la presión en la gestión del tiempo y el trabajo en equipo, hace que sea indispensable que la persona que trabaje, tenga un buen nivel en **habilidades sociales** y **habilidades de comunicación**.

El objetivo de esta formación no es únicamente formar cocineros sino grandes personas. Un buen profesional en cocina ha de ser formado tanto en técnicas culinaria como en competencias sociales. Es por ello que esta asignatura es imprescindible en nuestra formación.

TALLERES DE COCINA

Cada semana realización de diferentes talleres de cocina basados en: Cocina Tradicional, creativa y de autor

Los talleres tienen una dinámica teórica y práctica:

Investigación sobre la temática del taller

Elaboración del plato protagonista del taller con su ficha correspondiente

PRÁCTICAS DE COCINA

Organizadas en **tres temáticas** i **grupos** :

- **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 la ficha del plato o elaboración por parte del profesor y en otros casos son ellos los que elaboran la ficha en base a la formación recibida.

TALLERES MAGISTRALES

Una vez al mes se imparte un **taller magistral** de **toda una jornada** 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. Conocer el producto y platos a realizar con cada uno de ellos.



CONTENIDOS

TÉCNICAS CULINARIAS

Producto

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

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

Pastas y Repostería

Masas y pastas
Diferencia entre las masas
Repostería básica
Pastelería

La Cocina como Centro de Trabajo

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

HABILIDADES SOCIALES

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

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

TALLERES DE COCINA

Cocina Tradicional

Evolución de la cultura gastronómica y elaboraciones tradicionales

Cocina Creativa

Técnicas aplicadas a la cocina creativa y elaboraciones con técnicas innovadoras

Cocina de Autor

Estudio de grandes figuras de la cocina y elaboración plato “estrella” de cada autor

MONOGRAFICOS

Jornadas temáticas con talleres y clases magistrales:

La cocina de las setas

Moluscos y pescados en alta cocina

Carnes y sus tipos de cocciones

Arroces patrios y arroces del mundo

Cocina vegetariana

Cocina del Bacalao



C/ Molíns, 2, 43592 – Xerta
Tarragona (España)

VILLA RETIRO
GRUP
• Des de 1929 •



+34 977 473 810



www.escuelavillaretiro.com
info@escuelavillaretiro.com



@escueladecocinaVR



@escuelacocinavilla