

## PINCHE DE COCINA



### DURACIÓN

155 horas



### LUGAR

Gandía



### DIRIGIDO A

Aquellos jóvenes que buscan dentro del sector de la hostelería una especialización que les ayude a mejorar su nivel de empleabilidad.



### OBJETIVOS

- Conocer los distintos tipos de arroz que más se utilizan.
- Aprender a preparar el arroz en el amplio abanico de modalidades que ofrece nuestra cultura gastronómica.

- Familiarizarse con las diferentes posibilidades de presentación de los platos que se elaboren.



### METODOLOGÍA

Se utilizará una metodología teórico-práctica a lo largo de toda la formación.



### PRECIO

Gratuito



### TITULACIÓN OBTENIDA

- Diploma acreditativo

### CONTACTO

Àngela Parra – 96 287 14 94

# Programa

## **Módulo 0. FORMACIÓN COMÚN**

### **EMPLEABILIDAD Y HABILIDADES SOCIALES (40 h)**

*Módulo 1.* Habilidades personales

*Módulo 2.* Habilidades sociales

*Módulo 3.* Habilidades para la empleabilidad

### **HERRAMIENTAS SOCIAL MEDIA PARA LA BÚSQUEDA DE EMPLEO (25 h)**

*Módulo 1.* Desarrollo de la Marca Personal para el empleo y redes de contacto

*Módulo 2.* Habilidades mínimas para la búsqueda de empleo en Internet

*Módulo 3.* Taller redes sociales y empleo

*Módulo 4.* Taller Vídeo Currículum y Vídeo Conferencia

*Módulo 5.* Taller simulación proceso de selección a través de herramientas social media

## **Módulo I. FORMACIÓN TEÓRICA (30 h)**

1. Manipulador de alimentos.
2. Fundamentos de elaboración de alimentos
3. Definición y modelos de organización.
4. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
5. Especificidades en la restauración colectiva.
6. El personal y sus distintas categorías profesionales.
7. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
8. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria

## **Módulo II. FORMACIÓN PRÁCTICA (60h)**

1. PREPARACIONES BÁSICAS DE COCINA DE HORTALIZAS Y SETAS
  1. Manipulación y conservación
  2. Preparación y presentación
2. PREPARACIONES BÁSICAS DE PESCADOS Y MARISCOS
  1. Manipulación en crudo y conservación
  2. Procesado del producto
  3. Preparación y presentación de platos
3. PREPARACIÓN DE AVES, CARNES Y DESPOJOS
  1. Manipulación del producto
  2. Preparación y presentación de platos
4. PASTAS Y ARROCES
  1. Definición de pasta. Distintas clasificaciones. Formatos más comunes.
  2. Condimentos, salsas, quesos y farsas para pasta.
  3. Arroz: Definición. Clasificación en función del taño del grano. Categorías comerciales. Tipo de arroz y su preparación adecuada.
  4. Presentación de platos