

CONTENIDOS DEL CURSO

<i>MODULO ALFABETIZACION</i>	CONTENIDOS
Lecto-escritura	Lectura y escritura comprensiva para satisfacer necesidades de expresión, comunicación y aprendizaje
Cálculo matemático	Operaciones y resolución de problemas utilizando las cuatro reglas. Sistema métrico decimal.
<i>MODULO DE COCINA</i>	CONTENIDOS
1- Equipamientos y utillaje en la producción culinaria	Descripción del perfil profesional de un cocinero. Relación de los utensilios que se utilizan habitualmente en la cocina y sus usos principales.
2- Maquinaria específica y seguridad en la cocina	Distribución de los distintos equipos que encontramos en una cocina. Descripción de maquinaria básica y modo de utilizarla eficazmente en la restauración de masas.
3- Prelaboración y conservación de alimentos	Sistemas para almacenar y conservar los alimentos de manera adecuada para que puedan llegar al cliente en condiciones óptimas.
4- La oferta gastronómica	Definición del concepto de oferta gastronómica y aspectos clave que determinan la oferta de cada establecimiento.
5- Aprovisionamiento y almacenamiento de mercancías. Conservación de alimentos.	Principios generales para comprar productos y gestionar el stock de mercancías de forma eficiente y según las normas de higiene.
6- Dietética e higiene	Conceptos básicos de alimentación y nutrición. Normas de seguridad e higiene que deben seguir los trabajadores y que deben aplicarse en las instalaciones.
7- Técnicas culinarias	Técnicas principales para la elaboración de alimentos. Descripción de los procesos culinarios y las elaboraciones que suponen la base de la cocina.
8- Elaboraciones y productos culinarios	Elaboración de recetas y control de tiempos y medidas. Técnicas de decoración y presentación de platos ante el cliente.
9- Tratamiento y preparación de diferentes alimentos I	Carnes, aves y caza. Pescados.
10- Tratamiento y preparación de diferentes alimentos II	Sopas, cremas, salsas. Preparación de frituras, guarniciones,... Aperitivos, canapes, bocadillos, platos combinados.