ABIRE
FORMACIÓN

# Preparación de Aperitivos

**MODALIDAD** Teleformación

**DURACIÓN** 60 H

## OBJETIVOS

- Objetivos generales:Dotar a los trabajadores de la formación necesaria que les capacite y prepare para desarrollar competencias y cualificaciones en puestos de trabajo que conlleven responsabilidades, por un lado de programación con el fin de que los trabajadores adquieran los conocimientos necesarios para realizar una correcta y adecuada organización del trabajo y por otro lado, de dirección, ya que los encargados de organizar el trabajo deben tener una correcta formación en la materia con el fin de maximizar los recursos, tanto materiales como humanos, de que dispone la empresa.
- Adquirir una formación tanto teórica como práctica que les permita alcanzar, no sólo el conocimiento de los métodos más tradicionales, sino también el reciclaje en cuanto a las nuevas tendencias, así como la terminología aplicada.Objetivos específicos:Adentrar al alumno en la problemática de esta acción a través de un recorrido por el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Capacita al alumno para familiarizarse con la terminología aplicada en la cocina.
- Instruir a los participantes para que logren una especial presentación y decoración de aperitivos y canapés.
- Capacitar al alumno para la elaboración de canapés y aperitivos.
- Facultar al alumno para analizar los distintos tipos de condimentos que hay y cuáles deberán utilizarse en cada momento.
- Facilitar al trabajador los conocimientos necesarios para que él mismo haga innovaciones en esta materia ensayando modificaciones en cuanto a técnicas y formas de presentación y decoración.
- Dar a conocer al trabajador las distintas clases de salsas, cuáles son las más utilizadas y su elaboración.

- Enseñar al alumno todo lo relacionado con pescados, mariscos, carnes: clasificación, conservación, formas de cocción, salsas de acompañamiento y su posterior presentación en platos.
- Conseguir que el trabajador actualice sus conocimientos según las nuevas tendencias de los consumidores.

## CONTENIDOS

**UD1. Introducción a la cocina.**
1.1. Historia (introducción).
1.2. La cocina moderna.
1.3. A propósito de la profesión de cocinero.

**UD2. El circuito de los géneros en un establecimiento hostelero.**
2.1. El circuito de los géneros en un establecimiento de hostelería.
2.2. La compra.
2.3. Las operaciones preliminares.
2.4. Métodos de cocción.
2.5. La condimentación (Sazonamiento, Aromas y Condimentos).
2.6. La presentación (el Trinchado).

**UD3. Vocabulario.**
3.1. Términos de cocina.
3.2. Vocabulario de especias.
3.3. Sazonamiento, Aromas y Condimentos.

**UD4. Aperitivos: Tapas, Pintxos o Banderillas. Los Canapés.**
4.1. Tapas, Pintxos o banderillas.
4.2. Los canapés.

**UD5. Sandwiches y bocadillos.**
5.1. Introducción.
5.2. Los sandwiches.
5.3. Los bocadillos.

**UD6. Las ensaladas.**
6.1. Las ensaladas. Introducción.
6.2. Factores a considerar a la hora de confeccionar ensaladas.
6.3. El condimento en las ensaladas.
6.4. Los aliños.
6.5. Hortalizas más utilizadas en ensaladas.
6.6. Ensaladas simples, compuestas y templadas.

**UD7. Fiambres y ahumados.**
7.1. Los fiambres.
7.2. Pescados ahumados.
7.3. Carpacios: Carnes y Pescados crudos en finas lonchas.

**UD8. Empanadas y empanadillas.**
8.1. Las empanadas: introducción.
8.2. Las empanadillas.

**UD9. Quiches y tartas.**
9.1. Tartas.
9.2. Quiches.

**UD10. Mousses y Pasteles.**
10.1. Las Mousses.
10.2. Los Pasteles.

**UD11. Terrinas y patés.**
11.1. Patés.
11.2. Terrinas.

**UD12. Huevos y Tortillas.**
12.1. Los huevos: introducción.
12.2. Algunas preparaciones de huevos.
12.3. Tortillas.

**UD13. Pastas y Pizzas.**
13.1. La pasta. Introducción y terminación.
13.2. Cocción de la pasta.
13.3. El queso y la pasta.
13.4. Las pastas y sus salsas más habituales.
13.5. Las pizzas.

**UD14. Cocktails.**
14.1. Introducción.
14.2. Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos.
14.3. Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos.
14.4. Operaciones preliminares de los mariscos.
14.5. Mariscos: diferentes sistemas de cocción.
14.6. Salsas más utilizadas.
14.7. Elaboración de pescados y mariscos.
14.8. Los cocktails.

UD15. Arroces y verduras.
15.1. El arroz: introducción.
15.2. Verduras y hortalizas: introducción.

**UD16. Las salsas más habituales en cafeterías y Snacks-Bar.**
16.1. Las salsas. Introducción.
16.2. Los fondos de cocina.
16.3. Jugos y desglasados. Utilización y realización.
16.4. Trabazones. Análisis y principios de los trabazones y las salsas.
16.5. Las grandes salsas o salsas base.
16.6. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.
16.7. Mantequillas.

**UD17. El Queso.**
17.1. El queso: introducción.
17.2. Elaboración.
17.3. Clasificación.
17.4. Distintas variedades de quesos y sus características.

**UD18. Pastelería.**
18.1. Masas fermentadas.
18.2. Hojaldre.
18.3. Masas escaldadas. (Pasta Choux).