

ANEXO III

Programa

Tema 1. – El local de cocina. Condiciones que debe reunir un local de cocina. Departamentos de cocina. Funciones y misiones de los mismos. Equipamiento. Distribución del trabajo en cocina.

Tema 2. – Maquinaria de cocina. Generadores de calor y frío. Pequeña maquinaria. Batería de cocina, moldes y herramientas.

Tema 3. – Control y recepción de géneros. Operaciones de almacenamiento. Circuito documental. Confección de fichas de productos. El escandallo.

Tema 4. – Términos culinarios. Métodos de cocinado. Definición, usos, aplicaciones y procesos.

Tema 5. – Introducción a la higiene sanitaria: Higiene alimentaria y Manipuladores de alimentos: definiciones. Los peligros físicos, químicos y biológicos en relación con los alimentos. Riesgos asociados y medidas preventivas. Nociones básicas de microbiología alimentaria. Enfermedades de transmisión alimentaria.

Tema 6. – Correctas Prácticas Higiénicas y de Manipulación en restauración colectiva. Legislación: Obligaciones y prohibiciones. Almacenamiento de alimentos y su adecuada conservación. Sistema de autocontrol.

Tema 7. – Limpieza y desinfección de las áreas de manipulación: Diseño de los locales de Manipulación. Limpieza y desinfección. Disposición y almacenamiento de residuos. El control de las plagas.

Tema 8. – Información sobre alérgenos: Alergia alimentaria e Intolerancia alimentaria.

Tema 9. – Alimentos: nutrición y dietética. Clases de alimentos y nutrientes. Hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales. Confección de menús y dietas.

Tema 10. – Sistemas y métodos de conservación y regeneración de productos.

Tema 11. – Los condimentos. El azúcar, la sal y el vinagre. Hierbas aromáticas y especias. Condimentos frescos y secos. Hortalizas de condimentación. Aderezos. Grasas y aceites.

Tema 12. – Fondos de cocina. Fundamentales y complementarios. Salsas. Grandes y pequeñas salsas básicas. Salsas derivadas. Composición, variaciones, elaboración, aplicaciones y conservación.

Tema 13. – Hortalizas. Hortalizas de temporada. Limpieza y conservación. Métodos de cocinado. Elaboraciones. Las ensaladas. Setas y hongos.

Tema 14. – Las legumbres secas y las patatas. Clases, calidad, propiedades, preelaboración, aplicaciones, conservación y cocinado. Potajes, sopas, consomés y cremas. Las guarniciones.

Tema 15. – Huevos. Composición, valor comercial, conservación y grado de frescura. Métodos de cocinado. Las pastas. El arroz.

Tema 16. – Pescados y mariscos. Limpieza y conservación. Identificación del frescor, presentación en el mercado, métodos de captura y temporadas, especies más importantes, clasificación. Métodos de cocinado. Corte y racionado del pescado.

Tema 17. – Las carnes. Generalidades, valoración comercial. Métodos de cocinado. El vacuno mayor, vacuno menor, cerdo y cordero. Despieces y desguaces. Denominación de las piezas. Las aves, la caza. Los despojos. El foie-gras.

Tema 18. – Los postres. Simples y elaborados. Elaboraciones de repostería. Los quesos y lácteos. Helados. Las frutas. Elaboraciones de pastelería y panadería.