

Unidad 1 Introducción

- Definiciones
- Organigrama de la brigada de cocina
- Historia de la cocina
- Imagen personal
- Higiene personal
- Uniforme de cocina
- Alimento
- Clasificación de los alimentos
- Higiene de los alimentos
- HACCP
- Cuchillos
- Tablas de cortar
- Receta estándar
- Unidades de medida

Unidad 2 Técnicas I

- Cadena operativa
- Mise en place
- Estación de Trabajo
- Técnicas de cortes
- Técnicas para los cárnicos
- Técnicas para los pescados
- Técnicas para los mariscos
- Bridados

Unidad 3 Técnicas III

- Transferencia de calor
- Técnicas de cocción
- Sazonar – Condimentar
- Macerar – Marinar
- Mirepoix – Bouquet garni – Sachet de especias (d épices)
- Fondos
- Glaces
- Agentes espesantes
- Salsas
- Desglasar
- Aderezos

Unidad 4 Técnicas IIII

- Sopas
- Arroces
- Pastas
- Purés
- Composición de platos
- Pesos de las preparaciones en los platos

Unidad 5

- El Vino
 - Definiciones
 - La botella
 - La copa
 - El sacacorcho de vino
 - Descorche
 - Generalidades
 - Decantar vs. Oxigenar
- Coctelería Inicial
 - Coctelería
 - El cóctel
 - Herramientas básicas de un bar
 - Recetas estándar
- El Servicio
 - Etiqueta y protocolo
 - Tipos de servicio
 - Estilos de servicio
 - Montaje de mesa
 - Marcado de mesa
 - Reglas básicas para un buen servicio
 - Preámbulo de un buen momento
 - Técnicas de servicio
 - Servicio de vino
 - Servicio de cerveza
- Circuito de Costos gastronómicos en la gestión de alimentos y bebidas
 - Inicio
 - Diferencia entre gasto y costo
 - Gráfico del circuito de costos gastronómicos
 - Regla del 3

Unidad 6 Inicios de la Panadería

- ¿Qué es el pan?
- Ingredientes en la panadería
- Función de los ingredientes en la masa para pan
- Porcentaje y balanceamiento
- Cálculo de temperaturas de las masas de pan
- Proceso de mezcla y amasado
- Métodos de amasado
- Fermentación
- Proceso de fabricación de pan
- Resumen, evaluación del producto terminado
- Parámetros y porcentajes de ingredientes
- Guía de temperaturas del horno

Unidad 7 Inicios a la Pastelería

- Conocimiento y función de las materias primas
- El cacao y el chocolate
- Masas básicas de la pastelería
- Merengues
- Cremas para relleno y decoración
- Temperaturas