



# INESEM

BUSINESS SCHOOL

## ***Cocinero/a Profesional en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)***

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

## **Cocinero/a Profesional en Colectividades (Hospitales-Residencias-Colegios-Comedores Colectivos)**

**duración total:** 400 horas

**horas teleformación:** 200 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### **descripción**

El mundo de los cocineros profesionales es muy distinto al de la cocina casera, estos estudian y conciben sus carreras entre fogones de una manera muy diferente. Como en todas las profesiones, los cursos de especialización son de suma importancia para los cocineros profesionales. La cocina no es sólo un lugar donde realizar platos que puedan satisfacer a los paladares más exquisitos. Es también un lugar de investigación y creación, en el que no es suficiente la intuición o el "don" para la elaboración, sino que necesita también del conocimiento de las diferentes técnicas y materias primas.



## a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## objetivos

- Analizar el sector de la restauración.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...).
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- Analizar el sector de la restauración.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas (galas, banquetes...).
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, de repostería y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.
- Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales y elaboraciones culinarias de pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización.
- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.
- Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.
- Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.
- Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas.

## *para qué te prepara*

El siguiente curso le prepara para ser Cocinero Profesional en Colectividades conociendo las diferentes ofertas gastronómicas sencillas y los sistemas de aprovisionamiento, las diferentes técnicas culinarias, el arte de la decoración y exposición de platos.

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en establecimientos del subsector de restauración.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Pescados, Crustáceos y Moluscos'
- Manual teórico 'Decoración y Exposición de Platos'
- Manual teórico 'Elaboraciones Básicas y Platos Elementales con Carnes, Aves y Caza'



## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado "Guía del Alumno" entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM



**programa formativo**

## **MÓDULO 1. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.**

1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
2. Estructura organizativa y funcional.
3. Aspectos económicos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA.**

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

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.**

1. Concepto.
2. Especificidades en la restauración colectiva.
3. Cocina central.
4. Cocina de ensamblaje.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS.**

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.**

1. Grupos de alimentos.
  2. Diferencia entre alimentación y nutrición.
  3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
  4. Caracterización de los grupos de alimentos.
  5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos.
- Peculiaridades de la alimentación colectiva.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.**

1. Características peculiares.
2. Concepto de calidad por parte del cliente.
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
4. Técnicas de autocontrol.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.**

1. El departamento de economato y bodega.
2. El ciclo de compra.
3. Registros documentales de compras.
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.**

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
3. Departamentos o unidades que intervienen.
4. Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado.

- 6.Recepción y verificación de la entrega.
- 7.Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
- 8.Control de stocks.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.**

- 1.Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- 2.Registros documentales.
- 3.Gestión y control de inventarios.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.**

- 1.Definición y clases de costes.
- 2.Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- 3.Control de consumos. Aplicación de métodos.
- 4.Componentes de precio.
- 5.Métodos de fijación de precios.

## **MÓDULO 2. TÉCNICAS CULINARIAS**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- 1.Características de la maquinaria utilizada.
- 2.Batería de cocina.
- 3.Utillaje y herramientas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS ELABORADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- 1.Composición y elaboración de los fondos elaborados con pescados. Factores a tener en cuenta en su elaboración Utilización.
- 2.Otras preparaciones básicas y su utilización (couffís, salsas, mantequillas compuestas, farsas y otras) que se elaboran para pescados, crustáceos y moluscos,).
- 3.Fondos y bases industriales elaboradas con pescados crustáceos y moluscos.
- 4.Algas marinas y su utilización.
- 5.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- 1.Principales técnicas de cocinado:
- 2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada especie.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- 1.Platos calientes y fríos elementales más divulgados.
- 2.Salsas, guarniciones y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con pescados, crustáceos y moluscos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS A BASE DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- 1.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos de pescados, crustáceos y molusco.
- 2.Montaje en fuente y en plato. Otros recipientes.
- 3.Adornos y acompañamientos más representativos utilizados en estos platos.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. REGENERACIÓN DE PLATOS PREPARADOS CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS.**

- 1.Regeneración: Definición.
- 2.Clases de técnicas y procesos.
- 3.Identificación de equipos asociados.
- 4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.El sistema cook-.chill y su fundamento.

7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con pescados, crustáceos y moluscos.

## **UNIDAD FORMATIVA 2. ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. MAQUINARIA, BATERÍA, UTILLAJE Y HERRAMIENTAS UTILIZADOS EN LAS ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES Y CAZA.**

1.Características de la maquinaria utilizada.

2.Batería de cocina.

3.Utillaje y herramientas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS CONFECCIONADOS CON CARNES, AVES Y CAZA.**

1.Fondos: Definición. Clasificación. Importancia de los fondos en la cocina.

2.Principales fondos básicos. Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza. Factores a tener en cuenta en su elaboración. Utilización.

3.Otras preparaciones básicas y su utilización (duxelles, tomate concassés, roux, mirepoix, distintos aparejos, borduras, salsas para carnes y aves, mantequillas compuestas y farsas).

4.Fondos y bases industriales elaboradas con carnes, aves y caza.

5.Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales.

6.Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos de ejecución y control para la obtención de fondos, sopas, salsas, mantequillas compuestas y otras preparaciones básicas.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS DE COCINADO DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

1.Definición. Fundamento de la cocción. Principales técnicas de cocinado:

2.Aplicación de las distintas técnicas de cocinado a cada tipo de corte o pieza de carne de distintas especies, a carnes de las diferentes aves domésticas, a carnes de caza y a distintos despojos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

1.Platos elementales más divulgados y su elaboración.

2.Guarniciones, salsas y otras preparaciones adecuadas para acompañar platos con carnes, aves, caza y despojos

### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. REGENERACIÓN DE PLATOS COCINADOS A BASE DE CARNES, AVES, CAZA Y DESPOJOS.**

1.Regeneración: Definición.

2.Clases de técnicas y procesos.

3.Identificación de equipos asociados.

4.Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.

5.Realización de operaciones necesarias para la regeneración.

6.El sistema cook-.chill y su fundamento.

7.Platos preparados: Definición. Distintas clases. Platos preparados con carnes, aves, caza y despojos.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 6. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PLATOS.**

1.Importancia del efecto visual en la comida. Otros factores organolépticos. Factores que diferencian la decoración clásica de la actual.

2.Montaje y presentación en fuente y en plato.

3.Vajilla: Características. Distintas piezas y su utilización en función del tipo de comida. El color del plato en función de su contenido.

4.Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos.

5.Distintas técnicas de presentación de platos elaborados con carnes, aves, y caza.

6.Importancia de la presentación y servicio del plato a su bebida temperatura.

## **MÓDULO 3. DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESENTACIÓN DE PLATOS**

1.Importancia del contenido del plato y su presentación. El apetito y es aspecto del plato. Evolución en la presentación de platos. La presentación clásica y la moderna.

2.Adecuación del plato al color tamaño y forma de su recipiente.

- 3.El montaje y presentación de platos en grandes fuentes para su exposición en buffet:
- 4.Adornos y complementos distintos productos comestibles.
- 5.Otros adornos y complementos

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS**

- 1.Estimación de las cualidades organolépticas específicas:
- 2.Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:
- 3.El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria:
- 4.Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
- 5.Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados.