



Temario del Curso Avanzado de Chef Profesional (550 horas)

ANO ACADÉMICO 2014-2015

- 1. Curso Básico de Chef Profesional (75 horas)**
- 2. Curso Avanzado de Chef Profesional (75 horas)**
- 3. Live Training (400 horas)**

1. Curso Básico de Chef Profesional

- Certificado APPCC (HACCP)
- Introducción a la cocina y uniformes
- Máquinas y utensilios de cocina. Cómo usarlos
- Explicación de los cuchillos
- Manejo y habilidades de los cuchillos
- Mise en place y secciones de la cocina
 - Mise en place de caldos, salsas y sopas
 - Mise en place de carne, aves, pescado y marisco
 - Mise en place de verduras y especias
- Sabores y condimentos (Agrio, Dulce, Salado, Ácido)
- Diferencias entre entrantes, primeros, segundos y postres. Porciones y tiempo de cocción.
- Carnes, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsa y sopas
- Pasta y risotto
- Estofados
- Caldos and aliños
- Técnicas de cocina (plancha, parrilla, asado, salteado, frito, al vapor, hervido, a fuego lento, cocido)
- Presentación de platos
- Panadería
- Pastelería y postres

2. Curso Avanzado de Chef Profesional

- Introducción a la cocina profesional
- Ingredientes y técnicas de fabricación

- Técnicas avanzadas de cocina
- Tópicos contemporáneos en el arte culinario
- Técnicas de cocina molecular
 - Sous-vide
 - Esterificación
 - Carbonización
 - Películas y geles
 - Aire y Espuma
 - Congelado rápido con Nitrógeno Líquido
- Cocina en restaurantes contemporáneos
- Servicio en restaurantes contemporáneos
- Carne, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsas y sopas
- Técnicas avanzadas en panadería y pastelería
- Presentación de platos

3. Live Training (vea nuestra sección de restaurantes asociados)

- Caldos, salsas y sopas
- Pastas
 - pasta fresca y pasta seca
 - realización
 - almacenamiento
 - recetas
- Verduras
 - verduras
 - patatas
 - cereales y legumbres
- Carne parte 1:
 - clasificación, limpieza y almacenamiento
 - carnes blancas y rojas
 - parrilla, plancha y asado
 - salteado, frito
 - vapor y cocina de inmersión
 - braseado y estofado
 - técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Carne parte 2 – Bases y caldos de vino y carnes rojas, almacenamiento y recetas
- Pescado parte 1
 - clasificación, limpieza y almacenamiento
 - carnes blancas y rojas
 - parrilla, plancha y asado
 - salteado, frito
 - vapor y cocina de inmersión
 - braseado y estofado
 - técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Pescado Parte 2 – Bases y caldos de pescado, almacenamiento y recetas

- Garde Manger
 - ensaladas
 - aperitivos
 - charcutería
- Panadería y Pastelería
 - mise en place
 - pan
 - masa y pasta pastelera
 - cremas y mousses
 - rellenos, glaseados y salsas de postres
 - presentación