Curso de Gestión de la Hostelería y Ciencias Alimentarias Avanzadas

(600 horas)

Formación técnica (150 horas)

- Formación en línea sobre HACCP que debe completarse antes del inicio del curso.
- **Introducción a una cocina profesional con nuestro chef responsable de formación:**
  - Visita a la cocina.
  - Seguridad contra incendios.
  - Seguridad y salud.
  - Normas de la cocina.
  - Manipulación manual de cargas.
- Equipos de cocina, utensilios y cuchillos.
- Técnicas de corte.
- **Mise en place y partidas de cocina:**
  - Preparación de los ingredientes para fondos, salsas y sopas.
  - Preparación de carnes, aves, pescados y mariscos.
  - Preparación de verduras y hierbas frescas.
- Sabores: amargo, ácido, dulce, umami y salado.
- Diferencias entre entrantes, platos principales, guarniciones y postres, incluidos los tamaños de las raciones y los tiempos.
- Carnes, aves y caza.
- Pescados y mariscos.
- Salsas y sopas.
- Pasta, arroz y cereales.
- Fondos y aliños.
- Técnicas de cocción, como la cocción a la parrilla, la cocción bajo el grill, el asado, el salteado, la fritura en sartén, la fritura por inmersión, la cocción al vapor, la cocción en líquido, el braseado y el estofado.
- Técnicas de presentación de platos.
- Panadería y productos elaborados con levadura.
- Pastelería, postres y confitería.

Formación avanzada

- Introducción a una cocina profesional.
- Ingredientes y técnicas de preparación.
- Técnicas culinarias avanzadas, como la cocción sous vide, la cocina criogénica, la deshidratación de alimentos y el ahumado en caliente y en frío.
- Temas contemporáneos de las artes culinarias.
- Introducción a la cocina molecular, con ejemplos como espumas, geles, emulsiones y esferificación.
- Técnicas avanzadas de panadería y pastelería.
- Cocina contemporánea en restauración.
- Servicio en la restauración contemporánea.
- Carnes, aves y caza.
- Pescados y mariscos.
- Salsas y sopas.
- Técnicas de presentación de platos.

Formación práctica (400 horas)

- Fondos, salsas y sopas.
- **Pasta:**
  - Pasta fresca y seca.
  - Elaboración de pasta.
  - Pasta de colores.
  - Conservación y recetas.
- Verduras.
- Cereales y legumbres.
- **Carnes:**
  - Clasificación y preparación.
  - Carnes blancas y rojas.
  - Conservación y técnicas de cocción.
  - Cocción a la parrilla, cocción bajo el grill y asado.
  - Salteado, fritura en sartén y fritura por inmersión.
  - Cocción al vapor y cocción en líquido.
  - Braseado y estofado.
  - Técnicas de cocción alternativas.
  - Fondos y caldos de carne.
  - Recetas.

- **Pescados y mariscos:**
  - Clasificación y preparación de pescados y mariscos.
  - Conservación y técnicas de cocción.
  - Salteado, fritura en sartén y fritura por inmersión.
  - Cocción al vapor y cocción en líquido.
  - Braseado y estofado.
  - Caldos de pescado y bisques de marisco.
  - Técnicas de cocción alternativas.
  - Recetas.
- **Panadería y pastelería:**
  - Mise en place de panadería.
  - Panes.
  - Masas de pastelería y masas líquidas.
  - Cremas a base de huevo, otras cremas y mousses.
  - Rellenos, glaseados y salsas para postres.
  - Postres emplatados.

Formación en gestión (50 horas)

- Control financiero.
- Niveles objetivo de existencias.
- Control del desperdicio alimentario.
- Beneficio bruto.
- Costes de personal.
- Desarrollo de menús.
- Capacidad de compra.
- Elaboración de presupuestos.
- Elaboración de previsiones.
- Control de consumibles.
- Gestión de la vajilla y los utensilios.
- Mantenimiento de la cocina.
- Rotación de existencias.
- Manipulación y gestión de existencias.
- Cuenta de resultados (P&L).

- **Seguridad y salud:**
  - Seguridad contra incendios.
  - Evaluaciones de riesgos.
  - Manipulación manual de cargas.
  - Listas de comprobación y registros de seguridad alimentaria.
  - COSHH.
  - Primeros auxilios.
  - Higiene personal.
  - Formación en el uso seguro de equipos peligrosos y requisitos legales aplicables.
  - Auditorías internas.
- **Gestión del personal:**
  - Acogida e incorporación al puesto de trabajo.
  - Expedientes y registros del personal.
  - Rotación de personal.
  - Planificación de turnos.
  - Planes de desarrollo del personal.
  - Gestión y motivación del equipo.
  - Procedimientos disciplinarios.
  - Requisitos de la legislación laboral.
  - Reuniones de dirección.
  - La importancia de la comunicación.
  - Toma de decisiones empresariales.