CHEF ACADEMY
London

Curso de chef profesional (325 horas)

Formación técnica (75 horas)

- La formación en línea sobre HACCP debe completarse antes de comenzar el 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 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 práctica (250 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 y pastelería.
  - Panes.
  - Masas de pastelería y masas líquidas.
  - Cremas a base de huevo, otras cremas y mousses.
  - Rellenos, glaseados y salsas para postres.
  - Postres emplatados.