Curso profesional de cocina italiana (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)

- Aceites de oliva virgen extra de las regiones italianas, vinagres aromatizados y balsámicos, condimentos, hierbas y especias.
- Fondos, salsas y sopas.
- Verduras.
- Cereales y legumbres.
- Entrantes italianos fríos y calientes.
- Carnes curadas y quesos italianos.
- **Pasta, arroz y especialidades italianas:**
  - Pasta fresca de diferentes formas.
  - Pasta rellena y pasta al horno de distintas regiones.
  - Pasta frita con salsas tradicionales.
  - Ñoquis, polenta y timbales.
  - Arroces y risottos.
- **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:**
  - Técnicas de fermentación de masas y horneado.
  - Palitos de pan, focaccia y pizza.
  - Panes y masas especiales.
- **Pastelería:**
  - Masas de pastelería y productos elaborados con levadura.
  - Cremas básicas y merengues.
  - Tartas, dulces y pequeñas piezas de pastelería de la tradición italiana.
  - Postres de cuchara y postres a base de crema.
  - Trabajo del chocolate y postres de chocolate.
  - Helados italianos y sorbetes.