

# Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



**Cocina y gastronomía 1. La cocina moderna. Operaciones preliminares. Cartas y menús**

**Duración: 65 horas**



**Grupo Glorieta**

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

# Objetivos

- Conocer la evolución de la cocina hasta nuestros días así como los principios de la cocina moderna.
- Aplicar correctamente el circuito de los géneros en un establecimiento de restauración, incluyendo desde la compra, hasta los métodos de cocción, presentación, trinchado y degustación.
- Dominar las operaciones preliminares en torno a las verduras, pescados, mariscos, carnes y aves, así como la realización de los fondos de cocina, los trabazones, las salsas y las mantequillas, sin olvidar además, los fondos complementarios o las pequeñas salsas básicas.
- Identificar las formas de empleo de las salsas así como su clasificación.

# Contenidos

## **1. La cocina moderna**

- 1.1. Introducción.
- 1.2. Historia y evolución hasta nuestros días
- 1.3. Los principios de la cocina moderna
- 1.4. A propósito de la profesión de cocinero
- 1.5. Qué es una cocina
- 1.6. El circuito de los géneros en un establecimiento de restauración
- 1.7. Glosario

## **2. Operaciones preliminares**

- 2.1. Manejo de cuchillos
- 2.2. Operaciones preliminares de las verduras
- 2.3. Operaciones preliminares de los pescados
- 2.4. Operaciones preliminares de los mariscos
- 2.5. Operaciones preliminares de las carnes
- 2.6. Operaciones preliminares de las aves

## **3. Salsas y mantequillas**

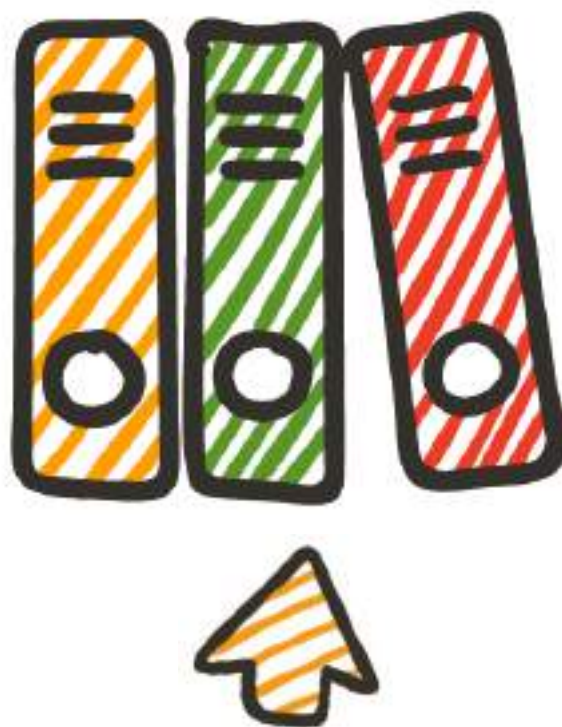
- 3.1. Introducción
- 3.2. Los fondos de cocina
- 3.3. Análisis y principios de las trabazones y las salsas
- 3.4. Las grandes salsas o salsas base
- 3.5. Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas
- 3.6. Mantequillas
- 3.7. Fondos complementarios
- 3.8. Glosario

## **4. Anexo 1:**

- 4.1. Terminología culinaria

## 5. Anexo 2:

### 5.1. Vocabulario de hierbas y especias



**ACCESO AL  
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



**Grupo Glorieta**

**965 789 115**

[www.grupoglorieta.com](http://www.grupoglorieta.com)

[fcontinua@grupoglorieta.com](mailto:fcontinua@grupoglorieta.com)