



CURSO DE INICIACIÓN A LA COCINA PROFESIONAL

INICIO 2 DE NOVIEMBRE 2016

Con el objetivo de mostrar las más recientes técnicas de cocina, la Escuela Superior de Hostelería de Sevilla organiza este curso teórico-práctico de Iniciación a la Cocina Profesional que, avalado por la experiencia de un equipo docente de reconocidos profesionales, permitirá al alumno desarrollar habilidades prácticas en la propia cocina de la Escuela, adentrándose en el mundo de la cocina profesional o ampliando sus conocimientos culinarios y mejorando sus técnicas.

CON EL AVAL DE



**DIRIGIDO A:
INTERESADOS EN INICIARSE
EN TÉCNICAS DE COCINA
PROFESIONAL**

**DURACIÓN DEL CURSO:
5 SEMANAS**

MODALIDAD: PRESENCIAL

**HORARIO:
LUNES, MARTES Y
MIÉRCOLES DE 16.30 A
20.30**

**METODOLOGÍA:
CURSO TEÓRICO-PRÁCTICO**

**TITULACIÓN:
DIPLOMA ACREDITATIVO**

**PLAZAS LIMITADAS:
12 ALUMNOS POR EDICIÓN**

INFORMACIÓN Y ADMISIONES

**ESCUELA SUPERIOR DE
HOSTELERÍA DE SEVILLA**
Camino de los
Descubrimientos, 2.
Isla de la Cartuja, 41092
Sevilla

www.esh.es
escuela@esh.es

 954 29 30 81

¿QUÉ VAS A APRENDER?

- A APLICAR LAS DIFERENTES TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN, ALMACENAJE, PREPARACIÓN, CORTE Y LIMPIEZA DE LOS ALIMENTOS, SEGÚN SU TIPO
- A IDENTIFICAR LOS PRODUCTOS CULINARIOS MÁS REPRESENTATIVOS Y SUS CARACTERÍSTICAS
- A REALIZAR PRESENTACIONES Y DECORACIONES DE PLATOS

CONTENIDOS TEÓRICO-PRÁCTICOS

TEMA 1 Organización y maquinaria de cocina:

Brigada de cocina
Generadores de frío y de calor
El menaje. Materiales y utensilios

TEMA 2 Fondos y Salsas:

Elaboración y aplicaciones de salsas
Fondos básicos y complementarios
Salsas básicas. Salsas derivadas.

TEMA 3 Las verduras:

Clasificación y características
Limpieza, manipulación y cocción
Elaboraciones.

TEMA 4 Las carnes:

Clasificación y características. Calidad
Despique, limpieza y preparación
Elaboraciones.

TEMA 5 Los pescados:

Clasificación y características. Calidad
Limpieza, racionado y preparación
Elaboraciones.

TEMA 6 La pasta y los lácteos:

Clasificación y características de lácteos
Leche. Nata. Huevo. Queso
La pasta seca. Aderezos, salsas y aromáticos
Elaboraciones con pastas, huevos y quesos.

TEMA 7 Introducción a la pastelería:

Estudio de las materias primas
Lácteos. Edulcorantes. Las grasas
Elaboraciones básicas de pastelería.

TEMA 8 Las sopas, las cremas y los potajes:

Sopas guarnecidas claras y espesas
Cremas de verduras y de legumbres
Guisos de legumbres y patatas.

TEMA 9 El arroz:

Clasificación y características
Arroz seco, caldoso y meloso

TEMA 10 Guarniciones y ensaladas

Guarniciones para cremas, sopas, carnes y pescados
Ensaladas.

TEMA 11 Los aperitivos

Tapas frías y calientes
Canapés. Emplatado.

PRECIO DEL CURSO

- Pago único: **1.200 €**
- Pago fraccionado:
 - 800 € a la reserva de plaza
 - 400 € a abonar durante la primera semana de curso