

Catàleg d'accions formatives

2022 Programes de formació no formal Sectorial

FAMÍLIA PROFESSIONAL

Hostaleria i turisme

ÀREA PROFESSIONAL

Restauració

GRUPAF	GRUP AMPLIAT	HORES	CODI FAMÍLIA	CODI ÀREA	IDENTIFICADOR
HOTR101	2016	40	HOT	HOTR	FC01_HOTR101_2016

NOM DE L'ACCIÓ

Cuina

OBJECTIUS

Objectius generals:

- Adquirir els coneixements teòrics i pràctics, habilitats i destreses necessàries per confeccionar ofertes gastronòmiques.
- Complir la normativa d'higiene alimentària i prevenció de riscos laborals.

Objectius específics:

- Preparar i presentar els plats més significatius de les cuines regionals d'Espanya i de la cuina internacional.
- Preparar i presentar diferents tipus de plats de les cuines regional, nacional i internacional, que resultin atractius per als clients i s'ajustin als objectius econòmics de l'establiment.

CONTINGUTS

1. Cuina espanyola
 - 1.1. Característiques generals i evolució històrica
 - 1.2. Aliments espanyols més emblemàtics. Productes amb Denominació d'Origen protegida
 - 1.3. La Dieta mediterrània
2. Cuina tradicional i cuina d'avantguarda. L'actual cuina espanyola al món; Plats més representatius de la gastronomia espanyola
 - 2.1. Tapes, pinxos, banderilles, montaditos i cuina en miniatura
 - 2.2. La dieta mediterrània i les seves característiques
 - 2.3. Les cuines de les diferents autonomies. Principals peculiaritats. Plats més representatius
 - 2.4. Restaurants espanyols més reconeguts
 - 2.5. Utilització de tot tipus de la terminologia culinària
3. Cuina de la resta d'Europa
 - 3.1. La cuina francesa i italiana i les seves característiques. La seva influència en la gastronomia d'altres països. Plats i productes més representatius
 - 3.2. La cuina portuguesa, principals característiques i plats més representatius
 - 3.3. Altres cuines del continent i els seus plats més implantats a Espanya
4. Altres cuines del món