
Gastroacademy

**Curso de gestión, organización,
bases y técnicas de cocina**

**Talleres prácticos de Ensaladas
y platos fríos, Cocina de cuchara,
Productos del mar, Granja y
corral y Postres y repostería**

Formación Integral de Hostelería & Colectivos



Contenidos del curso:

1 DISEÑO DE LA CARTA Y MENÚS.

- Menú diario. La importancia de la programación, guarniciones y especialidades.
- Carta y Menús especiales.
- Pinchos, bocadillos y raciones. Siempre bien organizado para un servicio ágil.
- Menús gastronómicos y menús maridados.

2 PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN.

- Organización en la compra y de la producción.
- Métodos de conservación. Loteado de productos.
- Equipos y utensilios básicos en la cocina.
- Preparación y distribución de las partidas.
- Sincronización en el pase, control de comandas, tiempos de espera, temperaturas,
- Resolución de incidencias.

3 LAS BASES EN LA COCINA

- La tranquilidad de saber preparar.
- El *aprovechategui*. La gestión de productos y mermas
- Los fondos.
- Las farsas.
- Las salsas.

4 LA COCINA DE CUCHARA.

- Base del éxito de nuestro negocio.
- El amplio y atractivo mundo de las legumbres.
- Los guisos cada vez más demandados.
- Platos de legumbres que siempre traen buenos recuerdos. (Fabes, Carillas, Verdinas, Pintas, Rojas o Pedrosillanos, Lechosos, de Fuentesauco, etc.)
- Y como olvidarnos de los pucheros que nos llevan a lo mejor de cada tierra.

5 ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS.

- Una buena base, algo rico y un buen aliño otra forma de triunfar.
- Los crudívoros. Moda o tendencias. Nuevos conceptos en ensaladas.
- Las sopas frías. Fresquitas y siempre listas.
- Elaboremos algunos platos fríos, sencillos y sorprendentes.

6 LOS PRODUCTOS DEL MAR.

- Pescado blanco y Pescado azul.
- Crustáceos, Cefalópodos y Moluscos.
- Espinas, mermas y escandallos.
- Elaboraciones sencillas.
- Elaboraciones sorprendentes

7 GRANJA Y CORRAL.

- Aves de corral: pollo, pavo y codorniz, versátiles y siempre presentes en la cocina.
- Huevos: base de múltiples elaboraciones, desde tortillas, revueltos, salsas, mayonesas y postres.
- Carnes blancas: conejo, ovino y cerdo, ideales para platos tradicionales, ligeros y sabrosos.
- Ganado vacuno: ternera, añejo, novillos, vacas, toros y bueyes
- Morfología, despiece, cortes y clasificación.

8 PREPARACIÓN DE POSTRES.

- Frutas de temporada. Siempre preparadas.
- Los postres caseros. Sencillos y ricos.
- Los lácteos. Aprendamos a tunearlos
- El helado. Un mundo de sabor y color. Siempre atractivos.
- Las tartas. Buff, pero si me ayudas compartimos.
- Los surtidos. Todos contentos.

9 REPOSTERÍA.

- Galletas, pastas y tejas.
- Bizcochos, Brownies, Coulant y Muffins.
- Preparaciones con chocolate.
- Tartas (nata, crema pastelera, chocolate, mousses, frutas, ...)
- Complementos para la decoración.