



GALILEA CENTRO DE FORMACION Y EMPLEO

C/ MANUEL DE FALLA Nº 3 18005 GRANADA

TFNO: 958-250906 FAX: 958-250925

<http://www.galileaformacion.com>

Nº Acreditación: 20.024

## CONTENIDO FORMATIVO

51101026- COCINERO/A



### PRIMER SEMESTRE:

INTRODUCCIÓN AL TURISMO Y HOSTELERÍA: EL FENÓMERO TURÍSTICO,... INTRODUCCIÓN AL ÁREA DE COCINA: CONDICIONES FÍSICAS DEL LOCAL,... APROVISIONAMIENTO, ALMACENAJE Y CONTROL DE EXISTENCIAS: APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS,... NUTRICIÓN Y DIETÉTICA: DIETAS. MENÚS EQUILIBRADOS,... PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES: HORTALIZAS. ESPECIAS. MANIPULACIÓN EN CRUDO,... PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS Y MARISCOS: PESCADOS. MOLUSCOS. MARISCOS. PREPARACIÓN EN CRUDO Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA: CARNES. DESPOJOS. AVES. CAZA. ELABORACIONES BÁSICAS CULINARIAS (FONDOS Y SALSAS): CONFECCIONAR Y CONSERVAR FONDOS Y SALSAS,...



### SEGUNDO SEMESTRE:

ELABORACIÓN DE SOPAS: ELABORAR SOPAS, CONSOMÉS, CREMAS,... PLATOS ELEMENTALES A BASE DE VEGETALES Y LEGUMBRES: GUARNICIÓN. LEGUMBRES SECAS. ENSALADAS,... PLATOS ELEMENTALES A BASE DE ARROZ Y CEREALES: ARROZ. OTROS CEREALES. MAÍZ. TRIGO,... PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PASTAS: LA PASTA. ELABORAR PLATOS CON PASTAS,... PLATOS ELEMENTALES A BASE DE HUEVOS: EL HUEVO. OVOPRODUCTOS,... PLATOS ELEMENTALES A BASE DE PESCADOS Y MARISCOS: PLATOS DE PESCADOS, MARISCOS. SALSAS Y GUARNICIONES,... PLATOS ELEMENTALES A BASE DE CARNES, AVES Y CAZA: CARNES. DESPOJOS. AVES Y CAJA,... PREPARACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA: MASAS Y PASTAS BÁSICAS. DECORACIÓN. PASTELERÍA...



### TERCER SEMESTRE:

POSTRES Y HELADOS: TIPOS. ELABORACIÓN. DECORACIÓN,... SERVICIOS ESPECIALES: BUFFET Y SELF-SERVICE: CONCEPTO. CLASIFICACIÓN. PREPARACIONES CULINARIAS,... ELABORACIONES CULINARIAS PARA SERVICIOS ESPECIALES: CANAPÉS. SANDWICH. APERITIVOS,... COCINA NACIONAL Y REGIONAL: LA COCINA ESPAÑOLA. PLATOS MÁS REPRESENTATIVOS,... COCINA INTERNACIONAL: COCINA AMERICANA, CHINA. ELABORACIÓN DE PLATOS,... COCINA CREATIVA: LA CREATIVIDAD EN LA ELABORACIÓN DE PLATOS PROPIOS,... SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO: FRANCÉS BÁSICO PARA LA COCINA: GRAMÁTICA TRADUCCIÓN...



### CUARTO SEMESTRE:

ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO: CONTENIDO DE LA ORGANIZACIÓN. BASES DE LA ORGANIZACIÓN. ORGANIGRAMA. MEJORA DE MÉTODOS: FUNCIONES DE CONTROL Y PLANIFICACIÓN. PRESUPUESTOS. CONTROL DE CALIDAD: CAMBIOS EN LA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS. LA ETAPA DEL MARKETING. REGLAMENTACIÓN Y HOMOLOGACIÓN. NORMATIVA LABORAL Y PROFESIONAL: RELACIÓN INDIVIDUAL DE TRABAJO. MODALIDADES DE CONTRATACIÓN. CONVENIOS COLECTIVOS. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES: PRIMEROS AUXILIOS EN EL AMBIENTE LABORAL, PREVENCIÓNES, ...

**PARA SELECCIONAR SEMESTRE MARQUE  EN EL CUADRANTE**