



ESCUELA DE OFICIOS “LA MATANZA”

COCINA

1. **Denominación del curso:** COCINA
2. **Carga horaria total:** 50 horas
3. **Modalidad de cursado:** Presencial
4. **Unidades temáticas:**

Unidad N°1: Conocimiento y prácticas en la materia y servicio

Contenidos:

- Seguridad e higiene y conocimiento sobre la materia
- Buscar alternativas y menú según sea el comensales y evento
- Historia sobre el servicio de bebidas
- Elaboración de entrada
- Preparación de plato principal y su conversión
- Como calcular la materia prima y su mantenimiento para una buena durabilidad

8 Horas Reloj - 4 clases

Unidad N°2: Elaboración de alimentos, para diferentes servicios

Contenidos:

- Cómo aprender a elaborar:
- Platos sencillos, como por ej entradas plato principal y saber combinarlas con cada tipo de bebidas y cóctel
- Preparación de Alimentos de buena calidad
- Armado de mise en place, preparación de receta, cocción y presentación
- Calculo de receta para llevarlo a la venta

20 Horas Reloj - 10 clases





Unidad N°3: Presentación de entradas, plato principal, bebidas y coctelería

Contenidos:

- Como realizar un servicio
- Cual debe ser nuestra presencia ante el cliente
- Como organizar el menú
- Saber combinar bebidas y comidas
- Saber y reconocer lo que ofrecemos
- Tener el conocimiento de vinos, espumantes y bebidas
- Conocer al cliente y dar un servicio acorde a cada costo
- Saber costear una receta
- Tener el conocimiento en la gastronomía como por ej: salón, preparación de mesa, saber recomendar que tipo de menú como entrada, plato principal y postre acompañado con bebida
- Costear la receta y saber dar un presupuesto para llevarlo a la venta.

22 Horas Reloj