

TALLER DE PERFECCIONAMENT DE CUINA



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

Curs d'ampliació de coneixements i tècniques de cuina.

En aquest curs ampliarem les tècniques apreses en els dos cursos de cuina taller anteriors mitjançant receptes i elaboracions més complexes.

Passejarem entre plats clàssics i tradicionals i alhora treballarem receptes més actuals.

Adreçat a totes aquelles persones amb coneixements de cuina que vulguin completar i perfeccionar els seus aprenentatges.

Objectius

- Consolidar continguts i aprenentatges, partint de la base que l'alumnat ja té uns coneixements culinaris adquirits.
- Ampliar tècniques apreses.
- Aprendre noves tècniques i elaboracions amb un grau superior de complexitat més alt que en cursos anteriors.
- Ampliar i aprofundir aprenent nous coneixements i noves tendències.
- Conèixer el procés d'elaboració i conservació de les matèries primeres i del producte resultant.
- Adquirir autonomia i seguretat en les elaboracions, respectant l'ordre, seqüència i pulcritud.

Continguts

- Tècniques de cuina, equipament i tractament de la matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament i conservació.
- Estris: utilització i maneig
- Masses friables, pasta de full, brioix salat, massa pizza.
- Salses mares i les derivades. Demi-galce- salsa cumberland. Holandesa- bearnesa
- Terrines de carn.
- Desossat de carn.
- Filetejat peix.
- Farciments.
- Receptari de cuina tan tradicional com actual.

Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració dels plats així com la neteja i ordre dels estris utilitzats i la posterior recollida de l'espai de treball. En la dinàmica, l'alumnat seguirà les pautes i coneixements teòrics del professorat per la correcta elaboració dels plats. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxi.

Un cop finalitzada la sessió, l'alumnat s'endurà l'elaboració a casa.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF.

Avaluació

Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es farà una prova final d'assimilació de continguts i s'obtindrà una qualificació com a resultat de l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs. Es valorarà la higiene, el reciclatge, la participació activa, la capacitat de treball en equip, l'esforç personal i la implicació de l'alumnat envers la matèria.