



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Curso Pinche de Cocina (Titulación Universitaria + 6 ECTS)



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Curso Pinche de Cocina (Titulación Universitaria + 6 ECTS)



DURACIÓN:

150 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

99 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.



CRÉDITOS:

6,00 ECTS

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Universitaria en Pinche de Cocina con 6 Créditos Universitarios ECTS. Formación Continua baremable en bolsas de trabajo y concursos oposición de la Administración Pública.

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la





Descripción

En la actualidad, la hostelería es uno de los ámbitos profesionales que tiene una mayor salida profesional, y el profesional dedicado a Pinche de Cocina tiene que adquirir unos conocimientos básicos para majearse hábilmente por la cocina. Por ello, este curso proporciona todos los principales conocimientos que tiene que saber toda persona que se quiere dedicar profesionalmente a ser Pinche de Cocina.

Objetivos

- Conocer en qué momento se encuentra la hostelería en la actualidad.
- Estudiar cómo funciona el departamento de cocina del que el pinche formará parte.
- Conocer las principales maquinarias y materias primas que se utilizarán en las distintas elaboraciones.
- Aprender las diferentes técnicas de corte y cocinado de los distintos tipos de alimentos.
- Saber elaborar los fondos, bases y preparaciones más básicas de la cocina.
- Aplicar los conocimientos sobre preparación de platos y acabado de las elaboraciones.

A quién va dirigido

Este Curso Online de Decoración y Exposición de Platos está dirigido a todas aquellas personas interesadas en el ámbito de Hostelería y Turismo y quieran especializarse en Pinche de Cocina.

Para qué te prepara

El curso de Pinche de Cocina le prepara para adquirir unos conocimientos específicos y unas capacidades para desenvolverse profesionalmente dentro de una cocina y adquirir las competencias del Pinche de Cocina.

Salidas Laborales

Hostelería y Turismo

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Pinche de Cocina'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Pinche de Cocina'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta

- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

- 1.El turismo y su influencia en la hostelería
 - 1.- Los productos turísticos
 - 2.- El alojamiento
- 2.La restauración colectiva en la actualidad
 - 1.- Tipos de restauración colectiva
 - 2.- La oferta gastronómica
- 3.Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SERVICIO EN RESTAURACIÓN

- 1.Servicio de menú
- 2.Servicio de buffet
- 3.Servicio de cóctel
- 4.Servicio de catering
- 5.Servicio de bebidas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

- 1.Definición y modelo de organización
- 2.Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
- 3.Especificidades en la restauración colectiva
- 4.El personal del departamento de cocina y sus categorías profesionales
- 5.Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MAQUINARIA, HERRAMIENTAS Y UTILLAJE UTILIZADO EN COCINA

- 1.Maquinaria utilizada en la cocina
 - 1.- Generadores de calor
 - 2.- Generadores de frío

- 3.- Maquinaria auxiliar
- 2. Batería de cocina
- 3. Utillaje y herramientas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MATERIAS PRIMAS EN RESTAURACIÓN

- 1. Clasificación de las materias primas
- 2. Clasificación gastronómica
- 3. Caracterización nutricional de las materias primas
- 4. Clasificación comercial: formas de comercialización
- 5. Denominaciones de origen

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TÉCNICAS DE CORTE EN LOS DIFERENTES ALIMENTOS

- 1. Deshuesado, corte y porcionado de carnes de distintas aves
- 2. Principales cortes resultantes del despiece de reses de vacuno, porcino y ovino
- 3. Distintos cortes obtenidos del despiece de la liebre y de las reses de caza mayor
- 4. Descuartizado, despiece y troceado de cordero, cabrito y cochinillo
- 5. Características y criterios comerciales de las diferentes piezas cárnicas
- 6. Fileteado y chuleteado. Aprovechamientos de restos
- 7. Distintos cortes de pescados, crustáceos y moluscos
 - 1.- Limpieza en crudo de moluscos y crustáceos
- 8. Distintos cortes de patata y otras hortalizas
 - 1.- Cortes de patata
 - 2.- Cortes de otras hortalizas

UNIDAD DIDÁCTICA 7. TÉCNICAS DE COCINADO

- 1. Cocinar al vapor
- 2. Cocinar en el microondas
- 3. Cocinar en la olla a presión
- 4. Cocinar sobre el fuego (parrilla, barbacoa)
- 5. Cocinar a la plancha
- 6. Cocinar en el wok
- 7. Cocinar en el horno
- 8. Cocinar en papillote

UNIDAD DIDÁCTICA 8. FONDOS, BASES Y PREPARACIONES BÁSICAS

- 1. Fondos. Definición, clasificación e importancia de los fondos en la cocina
 - 1.- Composición y elaboración de los fondos elaborados con carnes, aves y caza
 - 2.- Composición y elaboración de los fondos elaborados con hortalizas
 - 3.- Otras preparaciones básicas y su utilización
- 2. Fondos y bases industriales
- 3. Elementos de ligazón clásicos y texturizantes actuales
- 4. Aplicación de las respectivas técnicas para la obtención de fondos y otras preparaciones básicas
- 5. El sofrito y sus distintas formas de preparación según su posterior utilización

6. Algas marinas y su utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PRESENTACIÓN DE PLATOS

1. Factores a tener en cuenta en la presentación y decoración de platos
2. Montaje de platos en fuente y en otros recipientes
3. Adornos y complementos más representativos en los platos

UNIDAD DIDÁCTICA 10. ACABADO DE DISTINTAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Estimación de las cualidades organolépticas específicas
 - 1.- Valoración de las cualidades aplicadas a una elaboración
 - 2.- Combinaciones base
 - 3.- Experimentación y evaluación de resultados
2. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias
 - 1.- La técnica del color en gastronomía
 - 2.- Contraste y armonía
 - 3.- Sabor, color y sensaciones
 - 4.- Experimentación y evaluación de posibles combinaciones
3. El diseño gráfico aplicado a la decoración culinaria
 - 1.- Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado
 - 2.- Diseño de bocetos y modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes
4. Necesidades de acabado y decoración según tipo de elaboración, modalidad de comercialización y tipo de servicio
5. Ejecución de operaciones necesarias para la decoración y presentación de platos regionales, internacionales, de creación propia y de mercado, de acuerdo con su definición y estándares de calidad predeterminados