

Hostelería  
Benidorm

**CURSO**

**CURSO SUPERIOR DE COCINERO  
PROFESIONAL**

**EHBMAS004**

Escuela asociada a:



CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE EMPRESAS DE FORMACIÓN



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA PARA LA CALIDAD



ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE ESCUELAS DE NEGOCIOS

## DESTINATARIOS

El curso superior de cocinero profesional esta destinado a empresarios, emprendedores o trabajadores en el sector culinario. Permite conocer el diseño de menús y cartas, la cocina creativa, la manipulación de alimentos, la prevención de riesgos, la cocina en línea fría y la gestión de alérgenos en la hostelería.

## MODALIDAD

- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

## DURACIÓN

La duración del curso es de 300 horas.

## IMPORTE

IMPORTE ORIGINAL: ~~1520€~~

**IMPORTE ACTUAL: 380€**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el "CURSO SUPERIOR DE COCINERO PROFESIONAL", de HOSTELERÍA BENIDORM, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez, contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

# CONTENIDO FORMATIVO

## MÓDULO 1. DISEÑO DE MENÚS Y CARTAS. MENÚ ENGINEERING

### TEMAS MULTIMEDIA

1. Introducción. Objetivos generales del curso
2. Cálculo de la Rentabilidad de los platos de nuestra carta
3. Cálculo de la Rentabilidad Total de los platos de nuestra carta
4. Análisis de la Popularidad de los platos de nuestra carta
5. Categorización de los platos de nuestra carta
6. Estrategias sobre las categorías de nuestros platos
7. El Menú Engineering. Ejemplos
8. El Menú Engineering. Aplicación Práctica

### EJERCICIOS

1. Familia de Cremas y Potajes
2. Familia de Carnes
3. Familia de Pescados
4. Familia de Postres
5. Familia de Arroces y Pastas
6. Herramienta Menú Engineering
7. Herramienta Menú Engineering. Solución a los ejercicios

## MÓDULO 2. COCINA CREATIVA

1. Introducción a la cocina creativa
2. Cambios en el proceso de producción
3. El estilo en la Cocina
4. Creatividad
5. Normas y Combinaciones organolépticas básicas
6. Presentación de elaboraciones
7. Espumas
8. Cocina bajo cero
9. Materias primas
10. Recetas

## MÓDULO 3. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones alimentarias
3. Intoxicaciones alimentarias
4. Microorganismos más comunes
5. Materiales en contacto con los alimentos
6. Desinsección y desratización
7. El lavado de manos del manipulador de alimentos

### MANUALES Y LEGISLACIÓN

1. Manual Manipulador de Alimentos

## **TEST DE EVALUACIÓN**

1. Examen Final

### **MÓDULO 4. PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN HOSTELERÍA**

1. Temario General
2. Trabajo y Salud. Riesgos profesionales.
3. Marco Normativo básico de Prevención
4. Riesgos ligados a las condiciones de seguridad
5. Riesgos ergonómicos y psicosociales.
6. Sistemas elementales de control de riesgos
7. Planes de emergencia y evacuación.
8. El control de salud de los trabajadores. Primeros Auxilios
9. Gestión y Organización de la Prevención.
10. Legislación básica. Ley de Prevención de Riesgos Laborales
11. Temario específico Sector Hostelería
12. Manipulación de Cargas
13. Las caídas
14. Atrapamientos y Quemaduras
15. Exposición y contacto con sustancias peligrosas
16. Golpes y cortes manuales y legislación

### **MÓDULO 5. COCINA EN LÍNEA FRÍA**

1. Departamento-Área de Cocina
2. Recepción de mercancías
3. Recepción de géneros
4. Control de temperaturas en las cámaras
5. Nuevas tendencias
6. Fundamentos de la congelación
7. Aspectos bioquímicos de la congelación
8. La técnica de vacío I
9. La técnica de vacío II
10. La cadena fría
11. Principios fundamentales de la cadena fría
12. Terminología
13. Recetario I
14. Recetario II

### **MANUALES, TEMAS, Y GUÍAS**

1. Manual de Cocina en Línea Fría

### **MÓDULO 6. GESTIÓN DE ALÉRGENOS EN HOSTELERÍA**

2. Alérgenos
3. Síntomas y diagnóstico
4. Intolerancias alimentarias
5. Enfermedad celiaca
6. Tratamiento de alergias e intolerancias
7. Alérgenos alimentarios
8. Cereales
9. Alergia a las proteínas

10. Alergia e intolerancia al huevo
11. Pescados
12. Marisco
13. Cacahuetes
14. Apio, mostaza y sésamo
15. Sulfitos
16. Aspectos legislativos i
17. Aspectos legislativos ii
18. Aspectos legislativos iii
19. Reglamento ue 2011-i
20. Reglamento ue 2011-ii
21. Reglamento ue 2011-iii
22. Reglamento ue 2011- iv
23. Reglamento ue 2011- v
  - Reacciones de hipersensibilidad a los alimentos
  - Manual de alérgenos alimentarios y adaptación al reglamento UE 2011

## **MÓDULO 7. SEGURIDAD EN RESTAURANTES (FREE COVID)**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INTRODUCCIÓN**

1. Los nuevos paradigmas

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREVENCIÓN SANITARIA**

1. Los coronavirus
2. Riesgos biológicos
3. Cadena de infección
4. Exposición al agente biológico
5. Huésped
6. Higiene de manos
7. Lavado, guantes y mascarillas
8. Desinfección del entorno
9. Medidas específicas
10. Medidas de higiene
11. Medidas para los trabajadores
12. Maniobra de Heimlich
13. Manual Restaurante Covid Free
14. Test

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN**

1. Planos
2. Mamparas y otros
3. El aire acondicionado
4. El ozono
5. Empresas de desinfección

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. MARKETING DIGITAL PARA RESTAURANTES**

1. Aumentar y fidelizar clientes
2. Marketing gastronómico
3. Tripadvisor y otros sitios

4. JustEat, Deliveroo, Glovo, UberEats
5. Google My Business
6. Whatsapp
7. Facebook
8. Instagram
9. Youtube
10. Estrategia en redes sociales
11. La fan page
12. Facebook ads
13. Copywriting para facebook
14. Instagram para empresas
15. Tarea
16. Test