

TEMARIO

**Curso Técnico en
Cocina y Gastronomía**

CEAC

MÓDULO 1. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- Unidad 1. Zonas de producción culinaria. El proceso de aprovisionamiento.
- Unidad 2. Preelaboración, conservación y regeneración de materias primas.

MÓDULO 2. TÉCNICAS CULINARIAS

- Unidad 3. Técnicas de cocción, fondos y salsas.
- Unidad 4. Elaboraciones culinarias elementales.

MÓDULO 3. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- Unidad 5. Zonas de producción de pastelería y repostería.
- Unidad 6. Elaboraciones básicas para pastelería-repostería.

MÓDULO 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Unidad 7. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
- Unidad 8. Limpieza y protección ambiental en hostelería.

MÓDULO 5. POSTRES EN RESTAURACIÓN

- Unidad 9. Elaboración de productos de repostería.
- Unidad 10. Presentación de productos de repostería.

MÓDULO 6. PRODUCTOS CULINARIOS

- Unidad 11. Preparación de platos de cocina regional, internacional y de autor.
- Unidad 12. Presentación de platos de cocina regional, internacional y de autor.

MÓDULO 7. OFERTAS GASTRONÓMICAS

- Unidad 13. Diseño de ofertas gastronómicas en restauración.
- Unidad 14. El proceso de aprovisionamiento. Cálculo de los costes de la oferta gastronómica.

MÓDULOS DISPONIBLES ÚNICAMENTE EN EL CAMPUS VIRTUAL CEAC

- Módulo: Cocina gallega de vanguardia.
- Módulo: Cocina en miniatura: Tapas, pinchos y aperitivos.
- Módulo: English.
- Módulo: English for cooks.

MÓDULO FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

- Unidad 1. Introducción al derecho laboral.
- Unidad 2. Relación laboral individual.
- Unidad 3. Condiciones de la prestación laboral.
- Unidad 4. Modificación, suspensión y extinción del contrato.
- Unidad 5. Relación laboral colectiva.
- Unidad 6. La Seguridad Social.
- Unidad 7. La salud laboral y las condiciones de trabajo.
- Unidad 8. Medidas de prevención y protección.
- Unidad 9. Gestionar la prevención en las empresas.
- Unidad 10. El autoconocimiento y el mercado.
- Unidad 11. Buscar empleo.
- Unidad 12. Trabajar en equipo.

MÓDULO EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

- Unidad 1. La iniciativa emprendedora.
- Unidad 2. La empresa y su entorno.
- Unidad 3. El empresario y la idea.
- Unidad 4. Creación y puesta en marcha de la empresa.
- Unidad 5. El plan de empresa.
- Unidad 6. La gestión contable de la empresa.
- Unidad 7. Gestión administrativa de la empresa.
- Unidad 8. Principios de economía.

CEAC