

# **Professional Chef Course Programa formativo (400 hours)**

## **1. Basic Training (100 Hours)**

## **2. Live Training (300 hours)**

### **1. Basic Training**

- Certificado APPCC (HACCP)
- Introducción a la cocina y uniformes
- Maquinas y utensilios de Cocina. Cómo usarlos
- Explicación de los cuchillos
- Manejo y habilidades de los cuchillos
- Mise en place y secciones de la cocina
  - Mise en place de caldos, salsas y sopas
  - Mise en place de carne, aves, pescado y marisco
  - Mise en place de verduras y especias
- Condimentos de los productos (Agrio, Dulce, Salado, Acido)
- Diferencias entre Entrantes – Principales – Segundos – Postres (Porciones (gr.), Sincronización)
- Carnes, aves y caza
- Pescado y marisco
- Salsa y sopas
- Pasta y risotto
- Estofado
- Caldos & aliño
- Técnicas de cocina (plancha, parrilla, asado, salteado, frito, al vapor, hervido, a fuego lento, cocido)
- Habilidades de presentación
- Panadería

- Pastelería, postres y confitería

## 2. Live Training - 300 hours (mira nuestra sección de restaurants asociados)

- Caldos, salsas y sopas
- Pastas – Pasta fresca y pasta seca, realización, almacenamiento y recetas
- Verduras – Verduras, patatas, cereales y legumbres, pastas y dumplings
- Carne Parte 1 – Clasificación, limpieza, carnes blancas y rojas, almacenamiento y técnicas de cocinado
  - Parrilla, plancha y asado
  - Salteado, frito
  - Vapor y cocina de inmersión
  - Braseado y estofado
  - Técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Carne Parte 2 – Bases y caldos de vino y carnes rojas, almacenamiento y recetas
- Pescado Parte 1 – Clasificación, limpieza, pescado blanco y marisco, almacenamiento, y técnicas de cocina
  - Salteado y frito
  - Vapor y cocina de inmersión
  - Braseado y estofado
  - Técnicas de cocina alternativa (sous vide...)
- Pescado Parte 2 – Caldos de pescado y sopa de mariscos, almacenamiento y recetas
- Garde Manger
  - Ensaladas
  - Hors d'oeuvre y appetizers
  - Charcutería y garde manger
- Panadería y Pastelería
  - Mise en place

- Pan
- Masa y pasta pastelera
- Cremas y mousses
- Rellenos, glaseados y salsas de postres
- Presentación de los postres