

## Cocinero

### **Requisitos:**

- Ser mayor a 18 años o tener 16 años cumplidos y estar cursando la escuela secundaria.
- Primaria o EGB Terminado.

**Perfil:** El Cocinero está preparado para participar en la elaboración de los menús y confeccionar el pedido de mercadería, en relación a las características de la organización gastronómica, aplicando las técnicas adecuadas y considerando variables como costos y equilibrio nutricional y segmento del mercado.

Asimismo es capaz de planificar su proceso de producción en la cocina, interpretando los requerimientos técnicos y órdenes de producción, seleccionando los espacios y medios de trabajo, organizando, coordinando y distribuyendo las tareas del equipo de trabajo del espacio de cocina.

### **Contenidos:**

#### **Módulo I: Tecnología de los alimentos**

- Características generales y composición nutricional de los alimentos.
- Aportes nutricionales de los productos elaborados.
- Propiedades funcionales de las diversas materias primas en los productos a elaborar.

#### **Módulo II: Seguridad y BPM:**

- Contaminación de los alimentos y causas más comunes de intoxicaciones alimentarias.
- Procedimientos de limpieza y desinfección de los utensilios e instalaciones.
- Legislación sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.

#### **Módulo III: Gestión del proceso de trabajo gastronómico**

- Planificación, gestión organización y control en el proceso de producción en gastronomía.
- Recepción, control y verificación de materias primas.

- Técnicas de control de stock y de almacenamiento de materias primas y alimentos elaborados.
- Componentes de costos en el proceso de elaboración de productos gastronómicos.

#### **Módulo IV: Relaciones de trabajo y orientación profesional**

- Normativas de contratos de trabajo en el sector. Componentes salariales y los derechos asociados al mismo.
- Instancias de representación y negociación colectiva existentes en el sector.
- Regulaciones específicas de la actividad profesional en el sector gastronómico.

#### **Módulo V: Preparaciones básicas en panadería**

- Elaboración de productos básicos con masa fermentada y con masa quebrada salada.
- Cálculo de cantidades de materias primas en función del tipo y escala de producción de productos básicos de panadería.
- Preparación de materias primas, equipos y utensilios.

#### **Módulo VI: Preparaciones básicas en pastelería**

- Elaboración de masas batidas, masas quebradas y masas hojaldradas.
- Procesos de elaboración de productos básicos de pastelería con batidos livianos y pesados, masas quebradas y hojaldradas.
- Interpretación de recetas y cálculos de cantidades de materias primas.

#### **Módulo VII: Elaboraciones de Cocina**

- Elaboraciones con hortalizas y frutas.
- Elaboración de pastas, arroces y salsas.
- Elaboraciones con carnes (carne roja, pollo, pescados).
- Postres de restaurante.

#### **Módulo VIII: Buffet**

- Bocaditos y Canapés.
- Presentación de bandejas.
- Elaboraciones con carnes rojas y blancas.