

Temario de materias específicas. Oficial 2.ª Ayudante de Cocina

1. Introducción al área de cocina. Condiciones físicas del local. Instalaciones: maquinaria, mobiliario, batería y utensilios. Normas de Mantenimiento. Personal de cocina y sus funciones. Manipulación de alimentos.
2. Aprovechamiento de materias primas. Sistemas de almacenamiento. Criterios de ordenación.
3. Alimentación y nutrición: Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos.
4. Preparación y conservación en crudo de hortalizas y verduras. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
5. Preparación y conservación en crudo de legumbres. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
6. Preparación y conservación en crudo de otros vegetales. Distintas especies y sus peculiaridades. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
7. Preparación y conservación en crudo de pescados y mariscos. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
9. Preparación y conservación en crudo de carnes, aves y caza. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
10. Elaboraciones básicas culinarias. Definición, tipos, composición y conservación de los Fondos. Clasificación y utilización de las principales salsas.
11. Primeros platos. Consomé, Sopas y Cremas. Platos elementales a base de hortalizas y legumbres secas. Platos elementales a base de arroz y otros cereales. Platos elementales a base de pastas. Segundos platos. Platos elementales a base de huevos. Platos elementales a base de pescados y mariscos. Platos elementales a base de carnes, aves y caza.
12. Postres. Preparaciones básicas de repostería y pastelería. Postres y helados.