

CUINA TALLER II



CURS PRESENCIAL



Atenció
personalitzada



Classes
presencials

La cuina és una disciplina en la qual mai se n'acaba d'aprendre.

Si amb el Taller de Cuina I hem après les bases per a l'elaboració d'un munt de plats que formen part dels fonaments de la ciència culinària, en aquest segon curs podrem ampliar els nostres coneixements amb noves tècniques que ens permetran elaborar plats amb una mica més de complexitat. Amb el receptari d'aquest curs, consolidarem la destresa en el tall i en la pràctica de les coccions que formen part de plats més elaborats.

Curs adreçat a totes aquelles persones que volen seguir aprenent sobre la màgia dels fogons.

Objectius

- Ampliar les bases assolides al curs de Cuina taller I.
- Consolidar l'aprenentatge de la manipulació, elaboració i cocció dels aliments, tot afegint noves tècniques i elaboracions (masses friables i escaldades, salses fredes i calentes....) amb un grau de complexitat superior.
- Aprofundir en el coneixement de les propietats, tractament i conservació dels ingredients amb un receptari que agrupa les elaboracions i tècniques principals de cuina.
- Adquirir autonomia per aconseguir les elaboracions proposades.
- Prendre consciència vers la importància de les normes d'higiene i sanitàries i el reciclatge.

Continguts

- Tècniques culinàries, equipament i tractament de la matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament i conservació.
- Estris: utilització i maneig.
- Consolidació de les tècniques bàsiques: fregit, guisat, rostit, sofregit, bullit,...

Metodologia

Curs completament pràctic que es realitza en una aula taller. Els grups de treball consten de dues persones que compartiran l'elaboració dels plats així com la neteja i ordre dels estris utilitzats i la posterior recollida de l'espai de treball. En la dinàmica, l'alumnat seguirà les pautes i coneixements teòrics del professorat per la correcta elaboració dels plats. Cada sessió està dissenyada per adquirir els coneixements necessaris per dur a terme la praxi.

Per fer un òptim seguiment de la sessió, es necessita un dossier amb el receptari que el professorat proporcionarà a l'alumnat en format PDF. Un cop finalitzada la sessió, l'alumnat s'endurà l'elaboració a casa.

Avaluació

Per ser avaluat és obligatòria l'assistència a un 80% de les classes. Es farà una prova final d'assimilació de continguts i s'obtindrà una qualificació com a resultat de l'assoliment dels objectius marcats a l'inici del curs. Es valorarà la higiene, el reciclatge, la participació activa, la capacitat de treball en equip, l'esforç personal i la implicació de l'alumnat envers la matèria.