

# CUINA TALLER I



## CURS PRESENCIAL



Atenció  
personalitzada



Classes  
presencials

*La cuina: supervivència o plaer?*

*En aquest curs d'iniciació aprendràs que la necessitat d'alimentar-se, de mica en mica es va convertint en un plaer quan es coneixen les tècniques adequades. Aprendràs a tallar els aliments correctament, tocaràs les verdures, cereals i llegums, coneixeràs els peixos i les carns i una petita mostra de dolços. També faràs un tastet per les diferents tècniques de cocció.*

*Curs adreçat a totes aquelles persones amb inquietuds per iniciar-se en el món de la cuina i per aquelles que, tot i cuinar diàriament, volen entendre i polir les tècniques bàsiques que les portaran més enllà.*

## Objectius

- Apropar-se al món de la cuina.
- Conèixer les bases de les principals tècniques i elaboracions culinàries per aconseguir preparacions adients.
- Conèixer les diferents qualitats dels productes.
- Adquirir habilitats per a una correcta manipulació, cocció i conservació dels productes.
- Conèixer els estris, eines, atuell i equipament bàsic d'una cuina.
- Prendre consciència de la importància de les normes higièniques i sanitàries.

## Continguts

- Tècniques de cuina, equipament i tractament de la matèria primera.
- Ingredients: propietats, tractament i conservació.
- Estris: utilització, maneig i conservació.
- Tècniques culinàries: tallar, bullir, sofregir, estofar, saltejar, fregir, rostir, forn...
- Receptari amb diferents propostes bàsiques.
- Elaboracions agrupades per famílies: hortalisses, cereals, llegums, carns, peixos...

## 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.