

TEMARIO DE COCINA Y PASTELERÍA

Aprobado por Orden de 1 de febrero de 1996 (BOE del 13)

1. Departamento-área de cocina: instalaciones y zonas que lo componen. Funciones. Equipos y/o maquinaria de uso habitual en el área de cocina. Ubicación. Nuevas tendencias.
2. Organización del trabajo en cocina. Personal de cocina: puestos, funciones y responsabilidades. Organización de trabajo en un obrador. Personal de pastelería: puestos, funciones y responsabilidades.
3. Identificación de batería y utillaje de uso habitual en el área de cocina. Características, funciones, forma correcta de utilización, operaciones para su mantenimiento de uso y aplicaciones.
4. Identificación y características de las hortalizas. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
5. Identificación y características de las grasas comestibles, condimentos y especias. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
6. Identificación y características de las legumbres. Clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
7. Identificación y características de las aves de corral y géneros de caza. Clasificación comercial, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
8. Identificación y características de los pescados frescos y de los mariscos, indicando su clasificación y variedades de uso habitual, diferencias con otros estados o formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
9. Identificación y características de la carne de vacuno, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
10. Identificación y características de la carne de ovino y porcino, indicando su clasificación comercial, fórmulas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones gastronómicas básicas y características nutricionales.
11. Caracterización de los principios inmediatos. Rueda de alimentos y aportación de nutrientes fundamentales de cada grupo de alimentos.
12. Caracterización de las dietas más habituales: composición, necesidades nutricionales que cubren y posibles alternativas. Ejemplificaciones de dietas.
13. Necesidades nutricionales de las personas en diferentes estados fisiológicos y patológicos, describiendo sus posibles respuestas alimentarias. Estados carenciales.
14. Recepción y almacenamiento de materias primas. Procedimientos de control en la recepción. Descripción y utilización de instalaciones, equipos y mobiliario. Procedimientos para el almacenamiento.
15. Aprovisionamiento interno de materias primas. Procedimientos para su ejecución y distribución. Circuitos documentales. Inventarios: clases y procedimientos de ejecución.
16. Sistemas y métodos de conservación, refrigeración y regeneración de alimentos: caracterización de cada uno de ellos, indicando equipos necesarios, diferencias, ventajas, procesos de ejecución de cada uno explicando los resultados que se deben obtener.
17. Preelaboración de aves y caza. Ejecución. Resultados. Esquemas de preelaboración, indicando los cortes y operaciones habituales y definiendo las piezas con denominación.

18. Preelaboración del vacuno. Procedimientos para su ejecución. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.

19. Preelaboración del ovino. Ejecución. Sacrificado. Operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de un cordero, indicando cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.

20. Preelaboración del porcino. Procedimientos para su ejecución. Resultados. Sacrificado y operaciones en matadero. Esquema del despiece y la preelaboración de una media canal de porcino, indicando los cortes y operaciones de despiece habituales y definiendo las piezas con denominación.

21. Características y clasificación de los quesos. Esquemas de elaboración. Denominaciones de origen: características básicas. Ubicación geográfica de los principales quesos españoles.

22. Tratamiento culinario del vacuno: técnicas culinarias idóneas. Ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con diversas piezas de vacuno.

23. Tratamiento culinario del ovino: técnicas culinarias idóneas. Ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con cordero.

24. Tratamiento culinario del porcino: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas con piezas de porcino.

25. Tratamiento culinario de las aves: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas e idóneas de aves.

26. Tratamiento culinario del pescado y del marisco: preelaboración, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias.

27. Tratamiento culinario de la caza: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de caza.

28. Tratamiento culinario del huevo: técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas a base de huevos.

29. Tratamiento culinario de las hortalizas: preelaboración, cortes, técnicas culinarias idóneas. Proceso de ejecución. Resultados. Esquemas de ejecución y desarrollo de las técnicas culinarias para la obtención de elaboraciones culinarias básicas de hortalizas.

30. Caracterización y clasificación de los purés y cremas. Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.

31. Caracterización y clasificación de las ensaladas. Desarrollo de ejemplos, describiendo el proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.

32. Caracterización y clasificación de los potajes, cocidos y sopas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.

33. Caracterización y clasificación de los arroces y las pastas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica culinaria en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados posibles que se deben obtener, aportando alternativas y variaciones.
34. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: fondos básicos y complementarios. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.
35. Elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones: salsas básicas y derivadas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones, indicando sus especificidades, fases más importantes, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.
36. Características y clasificación de guarniciones simples y compuestas. Esquema de su elaboración indicando sus especificidades, fases más importantes en su ejecución, resultados y aplicaciones, aportando posibles alternativas para cada una de ellas.
37. Decoración y presentación de elaboraciones: normas y combinaciones organolépticas básicas. Principios básicos de color y formas. Aplicaciones y ejemplificaciones.
38. Elaboraciones a la vista del cliente: puesta a punto del lugar de trabajo. Elementos necesarios para el desarrollo de las operaciones indicando sus funciones y clases. Desarrollo de elaboraciones básicas a la vista del cliente. Fases. Puntos más importantes. Resultados.
39. Servicio bufé. Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Elaboraciones para un servicio bufé. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de diferentes clases de servicio bufé.
40. Autoservicio o servicios análogos. Clases. Necesidades de equipamientos e instalaciones. Identificación de elaboraciones. Distribución, puntos de apoyo al servicio y fórmula de presentación. Esquemas y ejemplificaciones de las diferentes clases de servicios.
41. Área de consumo de elaboraciones culinarias: comedor. Mobiliarios, equipo y otros utensilios básicos para efectuar el servicio: identificación y caracterización. Esquemas y tipos de servicios: diferenciaciones. Operaciones de pre-servicio. Esquemas de los diferentes tipos de servicio.
42. Seguridad y prevención en el área de cocina y obradores de pastelería y panadería. Normativa sobre instalaciones y equipos. Manipulación de alimentos. Factores de riesgos en los procesos culinarios.
43. La higiene en los procesos culinarios, pasteleros y de panificación. Causas de alteraciones en alimentos y elaboraciones. Toxinfecciones habituales. Mecanismos de transmisión. Descripción y desarrollo de técnicas de limpieza e higiene de equipos, instalaciones y locales comunes destinados al área de cocina y de un obrador.
44. Ofertas gastronómicas. Clases. Descripción de los elementos que las componen. Desarrollo de ejemplificaciones.
45. Descripción del concepto de calidad y su evolución histórica en los sectores de restauración y panadería y pastelería. Normas aplicables al seguimiento de la calidad. Funciones y características. Herramientas para su evaluación.
46. Desarrollo histórico de la gastronomía. Hábitos y cambios alimentarios importantes en la historia. Evolución de la gastronomía. Características actuales en la restauración.
47. Obrador o área de producción pastelera y de panadería: instalaciones y zonas que la componen. Funciones. Ubicación y relación con el departamento o establecimiento de consumo. Nuevas tendencias.
48. Identificación y características de la leche, nata, coberturas y chocolate indicando su clasificación y formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería y características nutricionales.

49. Identificación y características de la harina y azúcar indicando su clasificación y formas de comercialización, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería y características nutricionales.
50. Identificación y características de las esencias, colorantes, gasificantes, conservantes y productos análogos indicando su clasificación y variedades de uso habitual, cualidades organolépticas, aplicaciones en la producción de productos pasteleros y de panadería.
51. Cremas, rellenos y almíbares. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.
52. Merengues, confituras y mermeladas. Características y clasificación. Esquema de las elaboraciones. Fases. Resultados y aplicaciones.
53. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas esponjosas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
54. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas estiradas (quebradas-sableux) y hojaldres. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
55. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son masas fermentadas (duras: pan de molde, inglés, brioches, pasta de levadura para bollería...blandas: choux, savarin, orly...). Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados que se deben obtener.
56. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros cuya base son frutas. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
57. Caracterización y clasificación de productos pastelero-reposteros tipo: helados, biscuit, sorbetes elementales. Desarrollo de ejemplos. Proceso o técnica pastelera en su ejecución. Fases. Resultados.
58. Caracterización y clasificación de productos de panadería: diferentes tipos de pan. Desarrollo de ejemplos. Sistema o técnicas de panificación en su ejecución, indicando sus especificidades, fases más importantes y resultados.
59. Decoración y presentación de elaboraciones pasteleras y de repostería: normas y combinaciones definidas. Principios básicos de color y formas. Diseño de modelos gráficos y bocetos. Aplicaciones y ejemplificaciones básicas.
60. Escaparatismo y expositores de productos de pastelería y panadería. Principios básicos. Necesidades de instalaciones y elementos. Ejemplificaciones y diseños.
61. Procesos de panificación industrial. Esquemas de los procesos y caracterización de los resultados. Análisis comparativo con los procesos artesanales.
62. Evolución histórica del pan y de la pastelería. Tendencias actuales. Definición y caracterización de la pastelería-repostería regional.
63. Sistemas y métodos de conservación, envasado, rotulado y etiquetado para elaboraciones obtenidas en el ámbito de una cocina u obrador: caracterización de cada uno de ellos. Equipos e instrumentos necesarios, diferencias, ventajas, procesos de ejecución. Resultados.
64. Procesos de producción culinaria. Descripción de posibles planificaciones del trabajo. Circuitos de información que se generan. Flujos de géneros, productos y desperdicios.