

COCINERO PARA RESTAURANTE MODULO I

- Elabora y presenta omelets, tortillas, bifés marinados y a la plancha, pollo a la cacerola y al horno, filet de pescados, pastel de carne picada, ñoquis al tuco, tallarines al brócoli, milanesas, raviolos de ricota y verdura, matambre al roquefort, asado al horno, ensaladas, puré de papas, arroz al graten, papas fritas.
- Afila cuchillas
- Ajusta y realiza el mantenimiento liviano de procesadoras, sierras y picadoras
- Puede desempeñar su actividad por su cuenta o en relación de dependencia
- Trabaja solo y/o en equipo
- Higiene y Seguridad Industrial: Normas generales aplicables a la ocupación
- Es responsable de la calidad, cantidad y costo de los trabajos que realiza
- Legislación laboral: nociones para la relación dependiente – independiente

COCINERO PARA RESTAURANTE MODULO II

- Elabora y presenta berenjenas a la calabresa, repollitos de bruselas, peceto a una vinagreta, ñoquis rellenos, soufflé de espinacas, lomo a la mostaza, costillitas de cerdo a la villeroy, arrollado de cerdo glaseado, pescado a la paraguaya, (pescado relleno), canelones de carne y verdura, sorrentinos, lasagnas rellenas, calamares a la gallega.
- Controla materias primas
- Afila cuchillas
- Ajusta y realiza el mantenimiento liviano de procesadoras, sierras y picadoras
- Puede desempeñar su actividad por su cuenta o en relación de dependencia
- Trabaja solo y/o en equipo
- Higiene y Seguridad Industrial: Normas generales aplicables a la ocupación
- Es responsable de la calidad, cantidad y costo de los trabajos que realiza
- Legislación laboral: nociones para la relación dependiente – independiente

COCINERO PARA RESTAURANTE MODULO III

El Cocinero de Restaurante al egresar del presente curso de Formación Profesional (modulo III) Cocinero de Restaurante, reúne las siguientes condiciones que lo habilitan para desempeñarse en la especialidad.

- Prepara papas vienasas con salsa blanca, quesitos untables, pollos flambeados con salsa de morrones, conejo al estragón, consomé, perdices en escabeche, peceto con salsa de aceitunas, colita de cuadril rellena, pauppietes de fiambrin, pavo con salsa de uvas, pollo deshuesado

relleno, salpicón de mariscos, y

postres clásicos tales como: ensalada de frutas, frutillas al vino blanco, flan de huevos, isla flotante, imperial de vainillas al oporto.

- (Observación: para acceder al presente módulo, es condición haber aprobado el módulo I y II. Cocinero de Restaurante, por lo cual, el perfil operativo estará dado por la integración de los contenidos de los tres módulos previstos para esta especialidad).
- Todas las operaciones señaladas en 1.2.1 Cocinero de Restaurante Módulo I, aplicadas a nuevos ingredientes con un grado de dificultad superior en la preparación de los platos que el contemplado en el citado módulo.
- A estas operaciones se le agregan, flambear preparaciones, trabajar con mangas y boquillas, cortar carne con máquina, preparar mariscos para su cocción, cocinar en cazuelas, cocinar en paelleras, preparar ingredientes para postres; decorar platos, preparaciones y postres.
- A lo señalado en módulos I y II se le agregan: Mangas y boquillas, cazuelas, paelleras, sacabocados, descarozador de aceitunas, cuchillos para deshuesar, copas para postres, budineras y moldes para postres.
- Para los ítems 1.3.2 Máquinas, 1.3.3 Equipos e instalaciones y 1.3.4 Instrumentos de medidas, corresponde igual texto al señalado en módulo I.
- A los descriptos en los módulos I y II se incorporan: carne de conejo, aves silvestres, pavos y pavitas, palmitos estragón, langostinos, mejillones, berberechos, almejas, pulpo, centolla, caviar, camarones, azafrán, frutas frescas para postres, azúcar impalpable, vinos para postres, mermeladas y dulces, coco rallado.
- Para todos los elementos que utiliza, se utiliza el mismo criterio sustentado en 1.4.1 del módulo Y.
- Igual que los módulos anteriores, al finalizar cada unidad de ejercicio se hace extensivo lo aprendido en la misma en la preparación de otros platos combinando ingredientes y procedimientos.
- A los conocimientos sobre nutrición, los alimentos y los elementos que los componen, impartidos en los módulos I y II, se le agregan información más detallada sobre: hidratos de carbono, proteínas, grasas y vitaminas; desarrollando para cada uno de estos conceptos, su función, propiedades, clases y principales alimentos donde se encuentran.
- Sin ninguna otra capacitación podrá desempeñarse como Jefe de Partida, Saucier, Entremetier y de Pâtissier.