

Ayudantes de cocina

Ayudantes de cocina

Duración: 80 horas

Precio: 420 euros.

Modalidad: A distancia

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Módulo I: El área de cocina

Tema 1. Introducción al área de cocina

Introducción al área de cocina

Condiciones físicas del local

Instalaciones: maquinaria, mobiliario, batería y utensilios

El ayudante de cocina y sus funciones

Lo que hemos aprendido

Tema 2. Seguridad e higiene en el trabajo

Seguridad e higiene en el trabajo

La seguridad e higiene en la cocina

Riesgos y medios de prevención

Lo que hemos aprendido

© icaformación2026

Tema3. Manipulación de alimentos

Manipulación de alimentos

Lo que hemos aprendido

Tema 4. Alimentación y nutrición

Alimentación y nutrición: definición y distintas formas de clasificación de los alimentos

Lo que hemos aprendido

Módulo II: Clasificación de los alimentos

Tema 5. Hortalizas y verduras

Hortalizas y verduras. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo

Tubérculos. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo

Legumbres. Clasificación según su especie y variedad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo

Lo que hemos aprendido

Tema 6. Pescados y mariscos

Pescados y mariscos. Clasificación según su especie y variedad

Técnicas de manipulación y conservación en crudo

Lo que hemos aprendido

Tema 7. Carnes, aves y caza

Carnes, aves y caza. Clasificación según su especie y variedad. Preparación, manipulación y conservación en crudo

Lo que hemos aprendido

© icaformación2026

Módulo III: Elaboraciones básicas culinarias

Tema 8. Elaboraciones básicas culinarias

Elaboraciones básicas culinarias: definición, tipos, composición y conservación de los fondos

Clasificación y utilización de las principales salsas

Lo que hemos aprendido

Tema 9. Primeros platos

Introducción

Primeros platos. Consomés, sopas y cremas

Platos elementales a base de legumbres secas

Platos elementales a base de hortalizas

Platos elementales a base de arroz y otros cereales

Platos elementales a base de pasta

Lo que hemos aprendido

Tema 10. Segundos platos

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

Lo que hemos aprendido

Tema 11. Preparaciones básicas de repostería y pastelería

Introducción

© icaformación2026

Preparaciones básicas de repostería y pastelería: postres y helados

Lo que hemos aprendido

Tema 12. Cocina nacional y regional

Cocina nacional y regional

Platos más representativos de la cocina nacional

Cocina internacional

Cocinas del mundo

Lo que hemos aprendido

© icaformación2026