

Programa Cocinero de Mesa Fría- Garden Manger TUGT732

Requisitos	18 años Programa: Cocinero B
-------------------	---------------------------------

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT589	Puesta a Punto en Cocina Fría	40

Objetivo Curricular	PONER A PUNTO LAS ÁREAS DE LA COCINA FRÍA MEDIANTE LA ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS PREVIOS.
Ejes Temáticos	PUESTA A PUNTO EQUIPAMIENTO DE AREAS DISTRIBUCIÓN DE FUNCIONES SELECCIÓN DE MENAJE Y UTENSILIOS SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA MONTAJE DE ESTACIONES

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT588	Escultura, Garnish, Tallado y Torneado	120

Objetivo Curricular	APLICAR LAS TECNICAS DE ESCULPIDO, GARNISGH, TALLADO Y TORNEADO DE FRUTAS, HORTALIZAS, MANTEQUILLAS, HIELO Y MANTECAS PARA LA PRESENTACIÓN DE MANJARES ENPLATADOS, DE FUENTE A PLATO O BUFFET.
Ejes Temáticos	ESCULTURAS GARNISH TALLADO TORNEADO FRUTAS HIELO MANTEQUILLAS Y MANTECAS HORTALIZAS SERVICIO EMPLATADO SERVICIO FUENTE A PLATO SERVICIO DE BUFFET

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT591	Alta Cocina Fría	150

Objetivo Curricular	PREPARAR MANJARES PARA LA ALTA COCINA FRIA APLICANDO LOS PROCESOS Y PROCEDIMIENTOS PARA OBTENER UN MANJAR DE ALTA CALIDAD.
Ejes Temáticos	ALTA COCINA FRIA SALSAS FRIAS EMULSIONADAS SALSAS DISOCIADOS ENSALADAS COMPLEJAS MANJARES FRIOS MONTAJE DE FIAMBRES TABLAS COMPUESTAS TERRINAS FRIAS ENTREMESES Y APERITIVOS

Código	Nombre Módulo	Horas
TUGT750	Pasantía Cocinero de Mesa Fría (Garden Manger)	40

Objetivo Curricular	APLICAR LOS CONOCIMIENTOS TECNICOS ADQUIRIDOS EN LOS MODULOS DE FORMACION DEL PROGRAMA DE GARDER MANGER PARA SU APLICACIÓN EN LA COCINA DE UNA UNIDAD PRODUCTIVA.
Ejes Temáticos	PUESTA A PUNTO MESA FRÍA ESCULTURAS GARNISH TALLADOS TORNEADOS ALTA COCINA FRÍA