

CHEF JUNIOR COCINA BÁSICA

NIÑOS DE 11 A 15 AÑOS

ESTE CURSO TEÓRICO- PRÁCTICO TIENE EL PROPÓSITO DE INICIAR A LOS NIÑOS Y NIÑAS EN EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA, DONDE PODRÁN DESCUBRIR, OBSERVAR Y RECIBIR UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE EN EL MUNDO DE LA COCINA

DIRIGIDO A

NIÑOS Y NIÑAS ENTRE 11 Y 15 AÑOS Y QUE LES APASIONE LA COCINA. ESTA ES LA OPORTUNIDAD PERFECTA PARA EXPLORAR Y APRENDER MAS SOBRE EL MUNDO DE LA GASTRONOMÍA.

OBJETIVOS

- FOMENTAR EL INTERÉS PARA LA COCINA Y ALIMENTACIÓN SALUDABLE
- PROMOVER LA CREATIVIDAD Y LA EXPERIMENTACIÓN EN LA COCINA
- INCULCAR HÁBITOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD DE LA COCINA
- DESARROLLAR HABILIDADES BÁSICAS DE COCINA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.



BTH STUDIO
INSTITUTE
IBEROAMERICANA

SOMOS PARTE DE **BTH**
GROUP

CONTENIDO TEMÁTICO

FORMA DE PAGO CONVENIO BTH INSTITUTE SAC - BBVA

A NOMBRE DE BTH INSTITUTE SAC - RUC 20604909997
CTA CORRIENTE: 00110262020017067432 | CCI: 01126200020017067432

PAGO PRESENCIAL EN NUESTROS MÓDULOS DE INFORMES LUN A VIER DE 9 AM A 6PM
SEDE SAN BORJA: AV GUARDIA CIVIL 727

NOTA IMPORTANTE

*Los montos pagados no son materia de devolución parcial ni total.
**El inicio de clases pactado puede estar sujeto a cambios.

AV. GUARDIA CIVIL 727 SAN BORJA, LIMA - PERÚ

900179155

INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE

WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE

MÓDULO I (1 MES - 16 HORAS)

SEMANA I

ZDE LA GASTRONOMÍA.

- DEFINICIÓN DE GASTRONOMÍA Y SU HISTORIA.
- PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN EN COCINA.
- ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN COCINA.
- LAS RECETAS Y SU INTERPRETACIÓN.
- MISE AND PLACE EN COCINA.
- VISITA AL ÁREA DE COCINA NOMAD DEL HOTEL BTH.

FONDOS, CREAMAS, SOPAS

- ELABORACIÓN DE FONDOS, SOPAS, ETC.
- ELABORACIÓN DE CREAMAS ESPÁRRAGOS, ZAPALLO, ETC.

SEMANA II

LAS BPM Y PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

- LAS BPM EN COCINA.
- TÉCNICAS DE COCINA.
- TIPOS DE CORTES: VERDURAS, FRUTAS Y HORTALIZAS.

ENSALADAS DE FRUTAS Y VERDURAS:

- ENSALADA DE FRUTAS.
- ENSALADA DE PALTA.
- SALPICON DE POLLO.
- ENSALADA GRIEGA.

SEMANA III

TÉCNICAS DE PROCESOS DE FERMENTACIÓN:

- ENCURTIDOS, VINAGRETAS Y VINAGRES, ETC.
- ELABORACIÓN DE VINAGRETAS:
 - CLÁSICA, BALSÁMICA, DE POLLERÍA, RANCHERA, ETC.
- ELABORACIÓN DE ENCURTIDOS VARIOS.

SALSAS Y EMULSIONES

- SALSAS MADRES:
 - BECHAMEL, ESPAÑOLA, ETC.
- SALSAS EMULSIONADAS:
 - TÁRTARA, MAYONESA, ETC.

SEMANA IV

EL ARROZ Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN.

- COCCIÓN A LA PARRILLA, AL VAPOR, EN OLLA, ETC.
- ELABORACIÓN DE ARROCES:
 - BLANCO, PILAF, ACEITUNAS, ÁRABE, JARDINERA, CON VERDURAS, ETC.

TÉCNICAS DE COCINA EN FRIO.

- PLATOS APLICANDO LA COCINA EN FRIO:
 - TIRADITO DE PESCADO, ENSALADA DE ATÚN, ETC.
 - SALSA CRIOLLA, SALSA DE AGUACATE ETC.
 - CEVICHE CLÁSICO ETC.

MÓDULO II (1 MES - 16 HORAS)

SEMANA I

HUEVOS Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN:

- HERVIR, AL VAPOR, FREÍR, ESCALFADO, SALTEADOS ETC.
- ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON HUEVO:
- FRITOS, SALTEADOS, REVUELTOS, TORTILLAS Y OMELETTE.

LA PAPA Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN:

- FRITAS, ASAR, AL VAPOR, SALTEADAS, ETC.
- ELABORACIÓN DE ALIMENTOS CON PAPA: PURE DE PAPAS, PASTEL DE PAPAS.
- CAUSA DE POLLO/ATÚN, PAPA RELLENA.

SEMANA II

ELABORACIÓN DE ENTRADAS:

- PAPA A LA HUANCAÍNA Y TEQUEÑOS.
- OCOPA AREQUIPEÑA Y SOLTERITO AREQUIPEÑO.
- ALITAS A LA BBQ

ELABORACIÓN DE ENSALADAS:

- DE VERDURAS COCIDAS Y FRESCAS:
 - PALTA, RUSA, CESAR, ETC.
 - NAVIDEÑA, CARIBEÑA, ETC.
- ESPINACAS CON FRUTAS
- LECHUGA CON FRUTAS Y NUECES.

SEMANA III

LAS PRINCIPALES TÉCNICAS DE COCCIÓN EN COCINA

- DEDICIÓN COCCIÓN Y SU APLICACIÓN EN COCINA.
- COCCIÓN POR CONCENTRACIÓN.
- COCCIÓN POR EXPANSIÓN.
- COCCIÓN MIXTA.

ELABORACIÓN DE PLATOS

- LOMO SALTADO, SECO DE POLLO.
- ESTOFADO DE CARNE, GUIZO DE POLLO.
- CHICHARON DE POLLO Y ESCABECHE DE POLLO.

SEMANA IV

PIZZAS, HISTORIA Y TIPOS

- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE LA MASA.
- PIZZAS CLÁSICAS: MARGARITA Y PEPPERONI.
- AMERICANA Y HAWAIANA.

PASTAS, SALSAS Y TÉCNICAS DE PREPARACION

- TÉCNICAS DE PREPARACIÓN DE PASTAS.
- PREPARACIÓN SALSAS Y SUS INGREDIENTES.
- FETUCCINI Y ESPAGUETI EN SALSAS:
 - AL ALFREDO Y AL PESTO.

CLASURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS