

# 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.
- DESARROLLAR HABILIDADES PARA ENTENDER/CREAR RECETAS EN COCINA



BTH STUDIO  
INSTITUTE  
IBEROAMERICANA

SOMOS PARTE  
DE **BTH**  
**GROUP**

# CONTENIDO TEMÁTICO

## CHEF JUNIOR COCINA BÁSICA

### 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 LUNES A VIERNES DE 9 AM A 6 PM | 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 |  900 179 155 | [INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE](mailto:INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE) | [WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE](http://WWW.BTHSTUDIO.EDU.PE)

### MÓDULO I (1 MES - 4 SESIONES)

#### SEMANA I

##### INTRODUCCIÓN DE LA COCINA

###### Teoría

- Definición, organización y planificación de la cocina.
- Mise and place en cocina.
- Interpretación de una receta.
- Las BPM en cocina.

###### Práctica

- Mise and place.
  - Elaboración:
  - Fondos y sopas.
  - Crema de espárragos
  - Crema de zapallo.

#### SEMANA II

##### TIPOS DE COCCIÓN

###### Teoría

- Definición y tipos de cocción.
- Elaboración de platos aplicando los tipos de cocción.
- Elaboración de salas madres y derivadas.

###### Práctica

- Pure de papas, manzana, camote.
- Salsas bechamel y española.
- Salsas tártara y mayonesa.
- Chicharrón de Pollo.

#### SEMANA III

##### HUEVOS Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN

###### Teoría

- El huevo y su valor nutricional.
- Beneficios para la salud.
- Precauciones importantes:
  - Cocción y conservación.

###### Práctica

- Huevos fritos, escalfados y quiche.
- Huevos duros, salteados y revueltos.
- Omelet-frances y tortilla española.
- Tortilla de pollo y verduras.
- Elaboración de Mayonesa casera y alitas a la BBQ.

#### SEMANA IV

##### EL ARROZ Y TÉCNICAS DE PREPARACIÓN

###### Teoría

- El arroz y sus tipos.
- Técnicas de preparación:
  - Arroz blanco, a la jardinera, árabe, con aceituna.

###### Práctica

- Arroz con pollo.
- Arroz chaufa con pollo.
- Arroz árabe.
- Arroz con leche.

### MÓDULO II (1 MES - 4 SESIONES)

#### SEMANA V

##### LA PAPA Y SUS TÉCNICAS DE COCCIÓN

###### Teoría

- La gastronomía y la Papa.
- Definición y importancia nutricional.
- Versatilidad gastronómica.

###### Práctica

- Elaboración:
  - Lomo Saltado.
  - Papa a la huancaina.
  - Pastel de papas.

#### SEMANA VI

##### ELABORACIÓN DE ENTRADAS

###### Teoría

- Entradas en la Cocina Peruana.
- Principales ingredientes en recetas de entradas.

###### Práctica

- Elaboración:
  - Ocopa arequipeña.
  - Papa rellena.
  - Causa Limeña.

#### SEMANA VII

##### ELABORACIÓN DE POSTRES

###### Teoría

- Postres en la cocina peruana.
- Postres de costa, sierra y selva.
- Repostería peruana fusión de tradiciones.

###### Práctica

- Elaboración:
  - Ensalada de frutas de temporada.
  - Mazamorra morada y crema volteada.
  - Helados artesanales.

#### SEMANA VIII

##### PIZZAS, HISTORIA Y TIPOS

###### Teoría

- Pizzas, historia y tipos.
- Preparación de la masa.
- Elaboración de las salsas clásicas.

###### Práctica

- Elaboración pizzas clásicas:
  - Margarita, Pepperoni y Hawaian.

##### CLASURA Y ENTREGA DE DIPLOMAS