

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 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 |  900 179 155 | INFORMES@BTHSTUDIO.EDU.PE | 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.
- Chicharon 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 huancaína.
 - 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