



¿Te gusta la cocina y quieres aprender de ella?

En el Instituto Culinario Carlos Fierro te brindamos las herramientas y técnicas para aprender sobre cocina, pastelería y panadería, recorriendo por una variedad de preparaciones, iniciando por el conocimiento de los utensilios y materias primas, hasta lograr capacitarte en el área gastronómica.

Un equipo profesional de instructores serán los encargados de capacitar a los niños y jóvenes en este arte culinario, enseñándoles diversas recetas adaptadas al nivel correspondiente de acuerdo a su edad.

Los estudiantes pueden aprender importantes valores necesarios para su desarrollo psicológico como la responsabilidad y el valor de colaborar en las tareas de casa. Además es una buena vía para que se inicien en conocer cuáles son las propiedades de los alimentos, y la importancia de llevar una dieta equilibrada.

Es importante concientizar a los jóvenes en las claves de la buena alimentación, así como en la necesidad de aprovechar la comida y no desperdiciarla.

Curso de Chef Junior

El Instituto Culinario, ofrece el curso de cocina para niños y jóvenes como una alternativa práctica en el medio gastronómico, debido al interés y motivación que han manifestado la nueva generación de jóvenes, traemos un curso completo para que profundicen los conocimientos y puedan desarrollar sus habilidades en la cocina.

Esta formación tiene un tiempo aproximado de 8 meses en los cuales serán capacitados de forma teórica y práctica, las mismas ejecutadas de manera presencial en la escuela, conjuntamente con una orientación y supervisión de instructores profesionales en el área y un apoyo docente encargado del manejo de interrelaciones y trabajo en equipo.

Objetivo

Capacitar al participante de manera integral en la cocina y sus técnicas de manera correcta.

Objetivos del Diplomado:

- Conocer conceptos y herramientas actualizadas del arte y ciencia de cocinar.
- Concientizar al egresado en la importancia de la seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Dar a conocer al participante los principales productos e ingredientes de uso común en la cocina y sus fundamentos básicos.
- Capacitar al alumno en la preparación y diversas técnicas de la gastronomía.

Duración del curso:

El curso tiene una duración de cuatro (8) meses aproximadamente, tendrá una duración de 180 horas, distribuidas en módulos, con seis (6) horas semanales, divididas dos veces a la semana.

Estructura Académica:

El curso de cocina comprende dos (2) módulos de aprendizaje.

Contenido Programático de Aprendizaje:

Módulo de Técnicas Básicas de Cocina:

1. Metodología de trabajo, sanidad, cuchillos, tablas y cortes de vegetales.
2. Cortes de vegetales y limpieza, peso, uso de balanza y estándar de recetas,
3. Cortes de frutas, presentación y jugos de frutas.
4. Cocciones con huevos.
5. Ensaladas.
6. Deshuesado de pollo, salsa bechamel y crepes.
7. Caldos, Velouté, Balotina de pollo y Vegetales.
8. Arepas, empanadas y bollos pelones.
9. Salsa BBQ, croquetas y alitas.
10. Vegetales al graten y cremas.
11. Técnicas de apanados y carne de res.
12. Costillas de cerdo y papas rellenas.
13. Pescado papillote con vegetales salteados.
14. Pastas largas y salsas.

15. Pastas rellenas.
16. Arroz y sus preparaciones.

Módulo de Panadería:

1. Francés, canilla y pan de bola.
2. Pizzas.
3. Panes suaves.
4. Roles de canela
5. Cachitos.
6. Golfeados.
7. Tequeños y pastelitos.
8. Señoritas y sticks.
9. Pretzel.
10. Pan de Jamón.
11. Piñita
12. Pan de Arequipe o guayaba.
13. Catalinas.
14. Quesadillas
15. Croissant de chocolate.
16. Donas.

El curso de pastelería infantil comprende tres (3) módulos de aprendizaje.

Contenido Programático de Aprendizaje:

Módulo de pastelería y repostería infantil:

Módulo 1

Fundamentos sanitarios para la manipulación de alimentos

Teoría de masas ligeras y pesadas:

Bizcocho ligero de vainilla

Bizcocho pesado naranja

Torta piñatas de bizcocho sorpresas

Bizcocho húmedo de chocolate

Módulo 2

Utilización y diferencia de los merengues - torta pavlova

Galletas de masas quebradas y batidas

Tartaletas varias

Pie de limón

Torta tres leche

Mermeladas, gofres y Waffles.

Cheesecake con diferentes topping

Módulo 3

Cupcake de red velvet con frosting de crema

Cupcake de chocolate con frosting de chocolate

Marquesa de chocolate

Carlota de café

Hojaldre y sus preparaciones (2 clases)

Volcán de chocolate

Helado y masa para barquillas y cestas

Volcán o coulant

Helado y Masa 4/4 para barquillas.

Dirección

Av. Salvador Feo la Cruz, CC Monte Triona, local 13 Naguanagua, Carabobo.

Contactos

04124111686

institutoculinariocf@gmail.com

@institutoculinariocf

L'école Cuisine... más que un arte, una forma de vivir...

