

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

INSTITUTO SUPERIOR DE FORMACIÓN DOCENTE RURAL N° 6012

El Carril - SALTA

CARRERA:

**Tecnicatura Superior en
Gastronomía Regional y
Cultura Alimentaria**

ESPACIO CURRICULAR:

**COCINA FRÍA, BUFFET Y
CATERING**

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

CARRERA: Tecnicatura Superior en Gastronomía Regional y Cultura Alimentaria

ESPACIO CURRICULAR: Cocina Fría, Buffet y Catering.

Fundamentación

Este espacio se presenta como distintivo dentro del desarrollo de la carrera, al ser parte del campo de formación específica. Y por tratarse de una orientación especial dentro de los servicios de comidas.

Saberes propios del campo profesional, deberán utilizarse y conjugarse con otros espacios diferentes y necesarios, para la cristalización de teorías y prácticas que definirán las características especiales inherentes a éste espacio.

Basados en los objetivos de ésta carrera, de revalorizar, rescatar y preservar costumbres y tradiciones gastronómicas, necesitamos también el sustento de saberes propios de este espacio, para categorizar la formación y garantizar profesionalidad, especificidad en ámbito especiales de éste tipo de servicios y mostrar o generar especificidad laboral y emprendedora.

Marco Teórico

El desarrollo de éste espacio será sustentado por una sucesión de instancias teórico-prácticas que deberán construirse en hábitos de trabajo en áreas específicas del mundo gastronómico y en servicios de buffet, catering y cocina fría.

Si bien introducirse en este campo gastronómico tiene su base en el gusto por este tipo de trabajo, el objetivo primordial de este espacio se basa en el conocimiento y manejo óptimo de los diferentes equipamientos, instalaciones, utensilios, accesorios y materias primas diferenciadoras de la cocina fría.

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

Y desarrollarse en el ámbito profesional específico de la cocina de servicio: buffet y catering.

Objetivos

- Conocer los diferentes equipamientos básicos e instalaciones de la cocina.
- Conocer y diferenciar utensilios y accesorios específicos de uso regular en la cocina fría.
- Reconocer ingredientes básicos de la cocina fría: creas, salsas, dips, panes.
- Adquirir un vocabulario técnico específico.
- Desarrollar la capacidad de decidir en cuanto a los procedimientos adecuados referidos para mesas de buffet y catering.
- Conocer la importancia de la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Desarrollar un glosario específico de términos culinarios, ingredientes específicos de la cocina fría.

CONTENIDOS

Unidad 1: Los servicios

Cocina fría: concepto. Cuándo y cómo nace. Historia. Área que comprende. Características. Funciones de la Cocina Fría. Utensilios de la Cocina Fría. Equipo Mayor: Características, funciones, especificaciones. Equipo menor: Características, funciones, especificaciones.

El Garde Manger. Significación. Funciones. Su posición en la Jerarquía de cocina.

Buffet. Concepto. Características. Tipos de buffet. Qué se ofrece en un buffet?

Catering. Concepto. Características. Comunidades específicas de catering: oficinas, plantas industriales, hospitales, Institutos geriátricos, psíquicos y

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

de minoridad. Escuelas, colonias de vacaciones, líneas aéreas, fiestas y otros eventos.

Banquetes. Características. Servicio.

Productos de comida rápida de uso práctico. Pastas, premezclas, purés, tapas, conservas, sopas, jugos y postres. Salchichas. Fiambres. Quesos.

UNIDAD 2: Todo en orden

La Mise en place. Puestos de trabajo. La disposición de materiales, utensilios y equipamientos.

Técnicas de medición. Estandarización de pesos de alimentos según utensilios. ¿Cómo pesar? ¿Cómo medir líquidos? Medidas comunes. Medidas Equivalentes.

Receta coquinaria: características. Tipos de recetas: Estándar- Descriptiva- Narrativa.

Tipos de cartas: de menús, del día, extensa o corta, especial, de estación, de dulces o postres, de banquetes. Reglas básicas de una carta moderna. Orden de una carta clásica. Sugerencias para el armado de una carta (diseño). Formatos de cartas

Estandarización de preparaciones: Planilla. Recetas prácticas.

UNIDAD 3: Cosas ricas!

Masas básicas para tartas saladas y dulces. Otros ingredientes necesarios. Pâte brisée. Pâte sucrée. Masa esponjosa salada. Sable 1-2-3.

Panes sencillos. Para sándwiches. Grisines. Galletitas. Acompañamientos. Tostadas.

Elaboraciones de tarteletas factibles de rellenos originales.

Entremeses y Aperitivos. Tipos: por su composición, por temperatura de servicio, por su presentación, por costo.

Salsas. Acompañamientos. Cremas. Quesos.

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

Mini causas de papa andina. Caviar de berenjenas. Mousse de alcachofas. Mousse de paltas. Mousse de pimiento rojo. Muffins de aceitunas. Papas envueltas. Papas con alioli y huancaína. Paté de hígado de pollo. Paté de pollo. Piqueo de quinoa. Mini pizzas de pan de molde y de hojaldre. Crema de queso caprese. Queso de tocino. Mini tortillas de papas. Tomatitos rellenos. Aros de cebolla. Toppings de pimientos y nueces. Mini pinchos o brochetas. Bolitas de maíz. Noissette de pepino con queso de cabra.

Variedades de canapés de quesos locales.

UNIDAD 4: A servir!

La presentación y servicio de canapés originales.

Servicio de buffet y catering conmemorativo.

Las bebidas del servicio de cocina fría. Bebidas no alcohólicas: refrescos o gaseosas, café y té, agua embotellada, jugos de frutas y licuados, cervezas y vinos sin alcohol. Bebidas alcohólicas: Cervezas, Vinos (de mesa, espumosos, reforzados, aromatizados, Licores. El sommelier. El barman.

Envoltorios y recipientes originales. Uso de chalas de maíz, frescas y secas, hojas de verduras, de banana, de parra, papeles de seda, pinches de bambú, pirotines, papeles originales.

Mesas dulces. Mini tartas: de peras al vino, de frutos secos, de chocolates, de cremas. Merengues: cocidos, mini islas flotantes, con frutas, imperiales. Rollos de pionono. Torta dobles. Masas bomba. Caramelos de diferentes sabores. Trufas varias. Bolitas de pochoclo. Confites y bombones de cápsulas.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

Estrategias de Enseñanza- aprendizaje

- Clases expositivas, explicativas, demostrativas.
- Análisis de referencias bibliográficas, comparaciones, ejemplificaciones.

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

- Contenidos puestos en práctica en instancias de trabajos prácticos, escritos individuales y grupales.
- Utilización de terminología específica relacionada a la materia y en transversalidad con otros espacios curriculares.
- Prácticas sensoriales de productos de diversos orígenes.
- Evaluaciones sensoriales y talleres de calidad.
- Elaboraciones de productos representativos de la coquinaria de buffet, catering y servicios..
- Taller Teórico-Práctico de Primeros Auxilios: se coordinarán acciones con el Ministerio de Turismo de la provincia para participar de la capacitación prevista según agenda del mismo. Previamente se realizará una Jornada teórico-práctica del espacio curricular para concluir con el armado del Botiquín necesario para las actividades de la materia.

RECURSOS

Elementos tecnológicos en clases teóricas: PC, proyector, pantallas.

Fuentes bibliográficas, herramientas Tics, recursos multimedia como soporte.

Elementos de equipamiento, instalaciones y utensilios propios de la actividad gastronómica.

Ingredientes variados para la elaboración de recetas representativas de la Cocina fría y unidades temáticas.

Vestimenta adecuada a la actividad de práctica gastronómica. Delantal, cofia, guantes de ser necesario, utensilios de uso personal (cuchillos), repasador.

EVALUACIÓN

Evaluaciones escritas temáticas. Al finalizar cada Unidad Curricular se realizará una evaluación escrita pertinente al tema finalizado.

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

Evaluaciones orales de proceso. Coloquios.

Talleres prácticos: Elaboraciones, Degustaciones, Servicio, Sensorialidad.

Búsqueda de información, producción. Indagación de contenidos propios de la cocina FRÍA.

CONDICIONES DE REGULARIDAD

- 80% Asistencia a clases teórico-prácticas.
- 80% Presentación de trabajos prácticos escritos. Indagaciones de saberes propios.
- 90% Asistencia a salidas, trabajos de campo, ferias, mercados, jornadas.
- Exámenes parciales por bloques curriculares aprobados con nota igual o superior a seis (6).
- Exámenes parciales recuperatorios aprobados con nota igual o superior a 7(siete).

CONDICIONES PARA RENDIR LA MATERIA EN CALIDAD DE LIBRE

Los alumnos que no cumplan con las acreditaciones previstas para regularizar la materia, deberá presentarse a mesa de exámen habiendo presentado con 10 días de antelación el Seminario referido a los contenidos solicitados oportunamente y propios del mismo.

Aprobado dicho Seminario podrá rendir dos instancias de evaluación, una escrita que deberá aprobar con nota igual o superior a seis (6) y una oral de defensa del trabajo presentado en el Seminario.

De no superar la instancia escrita no podrá presentarse a la instancia oral.

Los alumnos que no concurren en ningún momento a clase, previamente deberán presentar y aprobar un trabajo escrito de investigación. La presentación deberá concretarse 10 (diez) días antes de la fecha de exámen.

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING

En ambas instancias los exámenes incluirán la totalidad de los contenidos del programa de la cátedra, sin excepción, debiendo cumplimentar con un nivel de profundidad y especificidad mayor que los alumnos regulares.

BIBLIOGRAFÍA

- ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOTELERÍA, Kye-Sung Chon- Raymond T. Sparrowe, Ed. Paraninfo, España, 2001.
- DICCIONARIO DE HOSTELERIA, Jesús Felipe Gallego y otro, Ed Paraninfo, Madrid, 2004.
- DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA Y HOSTELERÍA- Inglés- Español, Ignacio Méndez-Trelles, Ed. Paraninfo, Madrid, 2005.
- DICCIONARIO FRANCÉS-ESPAÑOL.
- LA BUENA COCINA, Harold Mc Gee, Ed. Sudamericana, Buenos Aires, 2010.
- MANUAL DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA COMUNITARIA, Fundación MABRA, Gob. de Salta, Salta, 2016.
- EL HABITAT DEL COCINERO, Pepe Molina, Unión de Chefs Argentinos, Buenos Aires, 2003.
- CeReT, Apuntes de cátedra, Salta, 2003.
- BROMATOLOGÍA EN CASA, Mariana Al y otros, Vergara Editores, Buenos Aires, 2022.
- LA COCINA DE LAS 4 ESTACIONES, Berta Furer, Planeta, Buenos Aires, 1993.
- BOCADITOS Y PIQUEOS, Carranza y Otros, Lexus Editores.
- OCASIONES ESPECIALES, Marco chess y Otros, Lexus, Editores.
- GOOGLE ACADÉMICO.

.....
Prof. Ana Valentina Chávez

Chef profesional

COCINA FRÍA, BUFFET Y CATERING