

The logo for HTS (Hotel Training School) is a black square with the letters 'HTS' in white, bold, sans-serif font.

HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL

The background of the advertisement is a top-down view of a wooden table covered with numerous different types of appetizers. There are tapas like fried shrimp, olives, and bread with toppings. There are also seafood dishes like mussels and a large lobster. The dishes are arranged in various ways, some on plates, some in bowls, and some on bread.

*curso de*

# PREPARACIÓN DE APERITIVOS

**30 HORAS**   
*duración*

En este curso aprenderás desarrollar las competencias necesarias para poder hacer una buena preparación de aperitivos. Te introducirás en la cocina y organizarás el trabajo mientras diriges puestos de trabajo que conlleven responsabilidades. Conocerás también el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente final. Te familiarizarás con la terminología aplicada en la cocina y aprenderás como preparar tapas, pintxos, canapés, sandwiches, bocadillos y ensaladas entre otros aperitivos con las salsas más habituales usadas en cafeterías y snacks-bar.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

- Desarrollar las competencias en organización del trabajo y dirección para puestos de trabajo que conlleven responsabilidades.
- Conocer el proceso que sigue el producto desde que se compra hasta su presentación al cliente.
- Familiarizar al alumno con la terminología aplicada en la cocina.





# CONTENIDO

## 1 *introducción a la cocina*

- 1.1 Historia (introducción).
- 1.2 La cocina moderna.
- 1.3 A propósito de la profesión de cocinero.

## 2 *circuito de los géneros en un establecimiento hotelero*

- 2.1 El circuito de los géneros en hostelería.
- 2.2 La compra.
- 2.3 Las operaciones preliminares.
- 2.4 Métodos de cocción.
- 2.5 La condimentación.
- 2.6 La presentación (el trinchado).

## 3 *vocabulario*

- 3.1 Términos de cocina.
- 3.2 Vocabulario de especias.
- 3.3 Sazonamiento, aromas y condimentos.

## 4 *aperitivos; tapas, pintxos o banderillas. los canapés*

- 4.1 Tapas, pintxos o banderillas.
- 4.2 Los canapés (fríos y calientes).

## 5 *sandwiches y bocadillos*

- 5.1 Introducción.
- 5.2 Tipos de sandwiches.
- 5.3 Los bocadillos.

## 6 *las ensaladas*

- 6.1 Las ensaladas. Introducción.
- 6.2 Factores a considerar al confeccionar ensaladas.
- 6.3 El condimento en las ensaladas.
- 6.4 Los aliños.
- 6.5 Hortalizas más utilizadas en ensaladas.
- 6.6 Ensaladas simples, compuestas y templadas.

## 7 *fiambres y ahumados*

- 7.1 Los fiambres.
- 7.2 Pescados ahumados.
  - Ahumado en frío y en caliente.
  - El salmón ahumado.
- 7.3 Carpaccios: carnes y pescados crudos en finas lonchas.

## 8 *empanadas y empanadillas*

- 8.1 Las empanadas: introducción.
- 8.2 Las empanadillas.

## 9 *quiches y tartas*

- 9.1 Tartas.
- 9.2 Quiches.

## 10 *mousses y pasteles*

- 10.1 Las mousses.
- 10.2 Los pasteles.

## 11 *terrinas y patés*

- 11.1 Patés.
- 11.2 Terrinas.

## 12 *huevos y tortillas*

- 12.1 Los huevos: introducción.
  - Clasificación.
  - Los huevos en la cocina.
- 12.2 Algunas preparaciones de huevos.
  - Duros.
  - Huevos fritos.
  - Huevos revueltos.
- 12.3 Tortillas.

# CONTENIDO

## 13 *pastas y pizzas*

- 13.1 La pasta. Introducción.
  - Tipos de pasta según su elaboración.
  - Tipos de pasta según sus componentes.
  - Tipos de pasta según su forma y terminación.
- 13.2 Cocción de la pasta.
- 13.3 El queso y la pasta.
- 13.4 Las pastas y sus salsas más habituales.
- 13.5 Las pizzas.

## 14 *cocktails*

- 14.1 Introducción.
- 14.2 Clasificación científica de los mariscos: moluscos, cefalópodos, crustáceos.
- 14.3 Características a tener en cuenta para la compra de pescados y mariscos.
- 14.4 Operaciones preliminares de los mariscos.
- 14.5 Mariscos: diferentes sistemas de cocción.
- 14.6 Salsas más utilizadas.
- 14.7 Elaboración de pescados y mariscos.
- 14.8 Los cocktails.

## 15 *arroz y verduras*

- 15.1 El arroz: introducción.
  - Clasificación.
  - El arroz como guarnición.
  - El arroz y su cocción.
- 15.2 Verduras y hortalizas: introducción.
  - Clasificación de verduras según procedencia.
  - Cómo comprar verduras y hortalizas.
  - Conservación de verduras y hortalizas.
  - Las verduras en la cocina.



\* Centro impartidor

## 16 *las salsas más habituales en cafeterías y snacks-bar*

- 16.1 Introducción.
- 16.2 Los fondos de cocina.
  - Fondo oscuro.
  - Fondo blanco.
  - Caldo de ave.
  - Fondo de pescado.
  - Glacé de ternera -ave-caza.
- 16.3 Jugos y desglasados. Utilización y realización.
- 16.4 Análisis y principios de los trabazones y las salsas.
  - Trabazón con cereales y almidones.
  - Trabazón con huevo.
  - Trabazón con materias grasas.
  - Trabazón con purés de verduras.
- 16.5 Las grandes salsas o salsas base.
  - El jugo ligado.
  - Salsa bechamel y derivadas.
  - Salsa velouté y derivadas.
  - Salsa de tomate. Diferentes variantes.
- 16.6 Otras salsas básicas: pequeñas salsas básicas.
  - Salsas emulsionadas.
  - Salsa vinagreta.
  - Salsa crema.
- 16.7 Mantequillas compuestas.

## 17 *el queso*

- 17.1 El queso: introducción.
- 17.2 Elaboración.
- 17.3 Clasificación.
- 17.4 Distintas variedades de quesos y sus características

## 18 *pastelería*

- 18.1 Masas fermentadas.
- 18.2 Hojaldre.
- 18.3 Masas escaldadas. (pasta choux).