



**Tito Prósper**  
Escuela de Cocina

# Cocinero aficionado

Orientado a las personas que disfrutan de la gastronomía, sin necesidad de conocimientos previos. En el curso de cuatro meses de duración aprenderán las bases de la cocina, aplicándolas en diferentes recetas en cada clase. Buscamos conjugar lo descontracturado de un curso para aficionados con el nivel académico de una carrera.

El alumno saldrá conociendo los lineamientos básicos del arte culinario, atravesando una temática amplia, que le permitirá desarrollarse como un excelente anfitrión o como un ayudante aficionado de cocina.

## **Objetivos**

- ✓ Aprender las técnicas básicas de preparación, cocción, manipulación e higiene.
- ✓ Aplicar las técnicas aprendidas para lograr óptimos resultados.
- ✓ Conocer las cualidades y calidad de las materias primas que se utilizarán en las recetas.
- ✓ Conocer los utensillos básicos de cocina y aprender el correcto uso de ellos.

## **Temario**

- ✓ Mise en place – Introducción a la técnica de corte de los vegetales.
- ✓ Introducción a las técnicas de cocción: asar, hervir, bresear, grillar, saltear y freír.
- ✓ Ensaladas y salsas emulsionadas.
- ✓ Huevos.
- ✓ Carnes rojas (vacuna, ovina y suina)
- ✓ Carnes blancas (aves, pescados y mariscos).
- ✓ Arroz.
- ✓ Sopas, estofados y guisados clásicos y regionales.
- ✓ Pastas y crêpes.
- ✓ Pizzas, tartas y empanadas.
- ✓ Postres y Pastelería básica.

## **Metodología**

Las clases tendrán una duración de 4 horas en donde durante las 2 primeras horas se realizará demostración de las recetas a preparar en la clase y en las siguientes 2 horas los alumnos las realizarán. En cada clase se realizarán varias recetas, a través de las cuales se enseñarán y practicarán las técnicas de cocina y pastelería clásicas y básicas del arte culinario, así como presentación y acabado de los platos. El curso finaliza con una sencilla evaluación práctica.

## **Desarrollo del curso**


16 clases de 4 hs cada una – 64 horas totales.


1 vez por semana – 4 meses


Martes 8.30 a 12.30 hs – Miércoles 14.30 a 18.30 hs – Jueves 17.30 a 21.30 hs.

Se provee de material escrito con las recetas del día, así como la materia prima y los utensillos necesarios para llevarlas a cabo.

### Por más información:

 Sarandí esq. José Pedro Varela  
C.P. 60.000, Paysandú.

 Cel. 099 72 67 07

 e-mail: [escuela@titoprospers.com.uy](mailto:escuela@titoprospers.com.uy)  
[www.TitoProsper.com.uy](http://www.TitoProsper.com.uy)

