

Temari Estabilització Oficial/a 1a Cuiner/a (Grup D, Subgrup D1)

Tema 1

La manipulació d'aliments a la cuina. Normes d'higiene alimentària. La provisió i emmagatzematge dels aliments. La traçabilitat alimentària: concepte. Conservació dels aliments: temperatura ambient, refrigeració, congelació.

Tema 2

La preparació dels aliments. Aliments crus. Elaboracions en fred. Cocció. Refredament. Rescalfament. Manteniment en fred i calent. Transport i servei.

Tema 3

Les necessitats nutricionals i dietètiques dels infants de zero a tres anys. Menús equilibrats nutricionalment. Equilibri dietètic.

Tema 4

L'adequació dels menús segons les característiques dels nens i nenes als quals estan destinats. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.

Tema 5

Coneixements generals de la planificació de menús des del punt de vista nutritiu, gastronòmic i cultural. Els beneficis del treball amb productes de temporada: salut, economia, varietat. Les tradicions relacionades amb els productes de temporada.

Tema 6

Les necessitats nutricionals i dietètiques dels joves de 14 a 22 anys en règim d'internament. Al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i menús alternatius per raons sanitàries o religioses.

Tema 7

Les necessitats nutricionals i dietètiques de la gent gran en residències. Dieta i nutrició: necessitats alimentàries i nutricionals de les persones grans.