

CURSO DE FORMACIÓN – 50 HORAS

Do 1 ao 15 de xullo no Centro Superior de Hostelería de Galicia

Cociña tradicional galega



CONCELLO DE
SANTIAGO

FICHA TÉCNICA

OBXECTIVOS:

- Sentar as bases da cociña tradicional galega
- Adquirir coñecementos teóricos e prácticos que permitan múltiples elaboracións

CONTIDOS:

- Manipulación de utensilios
- Introducción aos fondos e caldos
- Tapas
- Estofados e coccións lentas
- Pan galego e empanadas
- Doces galegos
- Arroces e pastas
- Peixes e mariscos

Nº PRAZAS: 20

Nº HORAS: 50

METODOLOXÍA:

Formación presencial, dinámicas de traballo grupal

DATA: 1-15 XULLO

ESPAZO: Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)

TITOR: André Arzúa

CALENDARIO

XULLO 2022

VENRES 1
10.00h - 12.00h (INAUGURACIÓN)

LUNS 4	MARTES 5	MÉRCORES 6	XOVES 7	VENRES 8
09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h

LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h	09.00h - 14.00h	10.00h - 13.00h (CLAUSURA)

TIPOLOXÍA E OBXECTIVOS DA FORMACIÓN

Este curso vai dirixido tanto a persoas sen experiencia previa en cociña como a aquelas que xa dispoñan de certa bagaxe, perfeccionando tanto os seus coñecementos como a posta en práctica dos mesmos. Establécese un método de traballo grupal para as elaboracións, favorecendo unha dinámica de xestión de tarefas que se asemella á levada a cabo polos profesionais de cociña dun restaurante.

A finalidade é buscar a esencia da cociña galega, tratando de recuperar as elaboracións e sabores que se transmitiron entre xeracións. Intentaremos volver a esas bases, que se conseguen con tempo e paciencia, para elaborar todo tipo de pratos dun sabor moi característico.

Traballaremos receitas en formato tapa dunha variedade case infinita pensadas para o cliente potencial maioritario da nosa zona, Santiago de Compostela, co obxectivo de que este curso lle sexa útil ao alumno para optar nun futuro a un posto de traballo no sector hostaleiro.

ESTRUTURACIÓN DOS CONTIDOS

VENRES 1: PRESENTACIÓN E ENTREGA DE MATERIAL.

- Explicación dos propósitos do curso. A importancia da elaboración honesta e artesán de tapas e petiscos nunha cidade de gran afluencia turística.
- Entrega dos utensilios de cociña e materiais didácticos.

LUNS 4:

MANIPULACIÓN DE UTENSILIOS.

- Fundamentos de formación: como empregar as ferramentas de cociña.

INTRODUCCIÓN AOS FONDOS E CALDOS

- Elaboración de caldos concentrados e fondos para dar base a todo tipo de pratos: peixes, carnes, pastas, arroces...

MARTES 5:

TAPAS (PARTE 1)

- Preparación dun amplo abano de receitas en formato tapa con variedade de produtos e presentacións.

MERCORES 6:

TAPAS (PARTE 2)

XOVES 7:

ESTOFADOS E COCCIÓNS LENTAS (PARTE 1)

- A partir dos fondos elaborados na sesión do luns 4, prepararanse pratos de longa cocción e estofados clásicos: xarrete, carrilleiras, rabo, pasteis...

VENRES 8:

ESTOFADOS E COCCIÓNS LENTAS (PARTE 2)

LUNS 11:

PAN GALEGO E EMPANADAS (PARTE 1)

- As fermentacións.
- As diferentes fariñas, a importancia do amasado, o control das temperaturas.
- Os recheos.

MARTES 12:

PAN GALEGO E EMPANADAS (PARTE 2)

MÉRCORES 13:

DOCES GALEGOS

- As sobremesas e repostería con sabor de toda a vida.
- Traballar o doce tradicional: bica de Laza, a verdadeira torta de Santiago, as filloas...

XOVES 14:**ARROCES E PASTAS**

- Identificación dos distintos produtos.
- As bases para a súa elaboración.
- Tempos, condimentos e outros compoñentes.

VENRES 15:**PEIXES, MARISCOS**

- Distinción de tipos de peixes e mariscos e tempos de coccións.

CLAUSURA

O TITOR: ANDRÉ ARZÚA



Graduado en hostalaría e turismo (CIFP Compostela - Lamas de Abade, 1998), este prestixioso cociñeiro galego ampliou os seus coñecementos en locais de referencia de Santiago de Compostela, como o Hostal dos Reis Católicos, o Hotel San Francisco ou como encargado da Casa de Xantar “O 16”. Fundou o restaurante “A Fábrica de Vilanova” (Allariz, 2004) e amosou as súas dotes como instrutor nos programas da Televisión de

Galicia “Comando Chef” (2008, 2009 e 2010) e “A Cociña de André” (2012, 2013, 2014 e 2015) acadando un gran éxito e recoñecemento. Autor dos libros “Cociña” (2007) e “Cociña II” (2015), dende o ano 2009 imparte cursos de formación ao longo de España, Suíza, Cuba, Brasil, Bolivia..., neste último país impulsa ademais a creación da Escola de Hostelería. No 2017 inaugura “Espazo Abella” (Santiago de Compostela), un centro de formación profesional e divulgación gastronómica dende o que comparte os seus amplos coñecementos e a súa paixón pola cociña.

O ESPAZO: CENTRO SUPERIOR DE HOSTELERÍA DE GALICIA



O CSHG, ubicado na Barcia (Santiago de Compostela) e integrado na estrutura da Axencia de Turismo de Galicia, é un centro de ensino superior que forma a directivos hostaleiros e xestores en cociña. Para este curso de formación

empregaremos a cociña

central, localizada no edificio de prácticas do CSHG e dotada dunhas instalacións e un equipamento técnico de vangarda.