

## PROGRAMA

<b>Denominació de l'especialitat:</b>	Cuina japonesa avançada
<b>Família Professional:</b>	Hostaleria i turisme
<b>Àrea Professional:</b>	Restauració
<b>Codi:</b>	HOTR0091
<b>Nivell de qualificació professional:</b>	2

### Objectiu general

Realitzar receptes elaborades de la cuina japonesa més representatives, mitjançant el seu utilatge específic.

### Relació de mòduls de formació

<b>Mòdul 1</b>	Cuina japonesa avançada	20 hores
----------------	-------------------------	----------

### MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Cuina japonesa avançada

#### OBJECTIU

Realitzar receptes elaborades de la cuina japonesa més representatives, mitjançant el seu utilatge específic.

#### DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 20 hores

Mixta: Durada de les tutories presencials: 10 hores

#### RESULTATS D'APRENTATGE

##### Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Explicació de la cultura gastronòmica japonesa.
- Relació entre cultura i gastronomia.
  - Elaboració i tast d'elaboracions tradicionals.
- Sunomons, amanides japoneses, plats de fideus (saltejats i amb ramen) i plats d'street food japonesa, com okonomiyakis, gyozas, teriyakis i yakitoris.
  - Demostració d'utilatge i matèries primeres.



-Selecció de les matèries primeres en funció de les seves característiques i de les receptes a elaborar  
-Manipulació.

-Ús d'utensilis i utilitatge específics.

-Definició dels processos necessaris per a l'elaboració de les receptes.

-Reconeixement dels sabors originals de les receptes mitjançant el tast.

#### Habilitats de gestió, personals i socials

- Sensibilització per la cultura japonesa i els seus orígens.
- Consciència de la importància de l'elecció de productes propis de la cultura gastronòmica japonesa.
- Responsabilitat i autonomia en la interpretació de les receptes del curs.
- Efectivitat en la neteja dels estris i els equips utilitzats en el procés d'elaboració.
- Actitud responsable en el compliment de la normativa higiènic-sanitària i la prevenció de riscos laborals.

#### Resultats que obligatòriament han d'adquirir-se en presencial

- Elaboració i tast d'elaboracions tradicionals.

-Sunomons, amanides japoneses, plats de fideus (saltejats i amb ramen) i plats de street food japonesa, com okonomiyakis, gyozas, teriyakis i yakitoris.

- Demostració d'utilitatge i matèries primeres.

-Selecció de les matèries primeres en funció de les seves característiques i de les receptes a elaborar.

-Manipulació.

-Ús d'utensilis i utilitatge específics.

-Definició dels processos necessaris per a l'elaboració de les receptes.

-Reconeixement dels sabors originals de les receptes mitjançant el tast.

