

Especialidad COCINA



Diploma de cocinero:

1. Si la legislación lo permite, se capaz de encender un fuego y mantenerlo en cualquier tipo de tiempo respetando el terreno y los reglamentos forestales.
2. Escoger el tipo de fuego de acuerdo con las circunstancias (terreno, tiempo, los materiales naturales) y el fin a alcanzar (calor fuerte, brasas abundantes). (Prueba a elección del JT)
3. Volver el agua potable de dos modos diferentes, guardarla fresca y al abrigo de toda contaminación.
4. Dirigir la instalación de la cocina de su patrulla: cocina elevada, fregadero, mesa de preparación de los alimentos.
5. Dirigir la cocina de su patrulla para 4 comidas por lo menos: establecer los menús con un presupuesto dado, hacer la intendencia eliminando las conservas, organizarse de tal modo que cada plato esté bien hecho, servido caliente y bien presentado; los cuatro menús podrán constar de verduras, arroz o pastas, carne y pescado, un producto lácteo o un postre.
6. Saber trinchar correctamente la carne y un ave de corral.
7. Cocinar con limpieza y tener la cocina y el material en estado perfecto de limpieza.
8. Conseguir 4 recetas de cocina trampera sin utensilios: brochetas de carne o en aluminio, asado, ave de corral, huevos, brochetas, manzanas cocidas, tortillas, pescado, pan o torta, etc..
9. Tener una libreta de proporciones y recetas. Contrastar la cabida de un jarrillo o de una fiambra, el peso de una cucharada de azúcar, harina, arroz...
10. Construir y utilizar un horno simple, según la legislación para encender fuego.
11. Hacer una obra maestra culinaria a satisfacción de toda la patrulla y de los jefes (plato regional o extranjero) con ocasión de un concurso de cocina.

Diploma de cocinero San Bernardo (montaña):

1. Saber volver el agua potable de dos maneras diferentes; en particular a partir de nieve fundida.
2. Poseer una libreta de recetas de montaña y servirse de ella. A elegir:
 - Mostrar las grandes variedades de quesos de la región y hacer una comida a base de queso.
 - Realizar una obra maestra culinaria típicamente montañesa.
3. Cocinar respetando perfectamente el material y la higiene: (en función de la legislación de fuegos)
 - Instalar el fuego en función de la ubicación, los vientos y la humedad; cuidar el respeto al lugar (aguas sucias...),
 - Ser capaz de hacer fuego y cocinar en la nieve,
 - Construir un horno a base de piedras,
 - Tener en orden el rincón cocina del campamento base.
4. Dirigir la preparación de las comidas durante un campamento por lo menos de una semana y una expedición:
 - Mostrar desvelo por adaptar los menús y la manera de cocinar a la actividad emprendida (vida en el campamento, vivac de expedición).
5. La expedición: (en función de la legislación de fuegos)
 - Prever un transporte eventual de leña,
 - Haber hecho fuego con boñigas secas,
 - Prever de antemano el consumo y abastecimiento de agua (cuidar la economía de peso, el equilibrio energético, una buena hidratación...),
 - Concebir un refugio alimenticio para una expedición de más de dos días,
 - Conocer las ventajas de los diferentes hornillos (a gas, de alcohol) y llevarse uno para las emergencias.