

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Realizar elaboraciones para restauración colectiva, tanto para exposición y venta en bufé como para exposición, venta y autoservicio.

## CONTENIDOS

BLOQUE 1. Conocimiento de la restauración colectiva UNIDAD 1. Restauración colectiva 1.1. Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable UNIDAD 2. Análisis de la cadena de valor 2.1 Elaboración de un análisis de la cadena de valor UNIDAD 3. Sistemas de producción 3.1 Descripción de los sistemas de producción UNIDAD 4. Producción en la cocina colectiva 4.1 Producción en la cocina colectiva: programa básico de restauración BLOQUE 2. Utilización de maquinaria y equipamiento de cocina en la restauración colectiva UNIDAD 5. Maquinaria y equipamiento 5.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad UNIDAD 6. Maquinaria y equipamiento: uso, limpieza y mantenimiento 6.1 Modos de utilización, limpieza y mantenimiento

