

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias y realizar operaciones sencillas de almacén. - Conocer el entorno, el equipamiento del área de cocina y almacenamiento para la realización de funciones básicas. - Realizar elaboraciones elementales de cocina mediante el conocimiento de las técnicas y el equipamiento necesario para llevarlas a cabo. - Analizar el área, la actividad y las competencias básicas de la zona de producción culinaria y de sus profesionales. - Exponer las operaciones sencillas de almacén en torno a la gestión logística de establecimientos de restauración. - Describir el funcionamiento y las necesidades de uso de la maquinaria y del equipamiento básico de cocina. - Caracterizar los cortes, piezas y preelaboraciones culinarias de los géneros culinarios más comunes, teniendo presente las preelaboraciones a abordar. - Realizar elaboraciones básicas de cocina, aplicando técnicas sencillas previamente definidas. - Conocer los procesos de conservación y regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas.

CONTENIDOS

Caracterización del área de cocina
Introducción Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria
Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina
Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina
Resumen Realización de operaciones sencillas en almacén
Introducción Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas
Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios
Resumen Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina
Introducción Identificación y clasificación según su funcionalidad
Utilización, limpieza y mantenimiento
Resumen Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina
Introducción Preparación y corte de vegetales
Preparación y corte de pescados, crustáceos y moluscos
Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza
Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias
Resumen Realización de elaboraciones elementales de cocina
Introducción Realización de fondos, caldos y guarniciones
Realización de aperitivos y platos combinados sencillos
Resumen Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina
Introducción Uso de equipamiento básico asociado
Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas
Resumen

