

EL DEPARTAMENTO DE COCINA Y LA ORGANIZACIÓN DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Conocer la distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y cocina, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.

CONTENIDOS

1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina. 2. Zonas de producción culinaria. 3. Tipos de zonas: tratamiento, pre elaboración, conservación, cocina. 4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina. 5. Las materias primas en la producción

