

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar y definir procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.

CONTENIDOS

1. Definición de los procesos. 2. Conocimiento de las fases más significativas. 3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria. 4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción. 5. Sistemas de racionamiento y gramajes

