

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de organizar procesos de producción culinaria. En concreto el alumno será capaz de: Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración. 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. Analizar procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas definiéndolos para casos concretos. Definir planes de trabajo para departamentos de cocina adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones. Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio y simular su coordinación.

CONTENIDOS

UD1. Las unidades de producción culinaria. 1.1. Definición. 1.2. Modelos más característicos. 1.3. Modalidades de establecimientos. 1.4. Procesos de producción culinaria. UD2. Establecimientos en la restauración. 2.1. Tipología. 2.2. Modalidades. 2.3. Tipos de materiales según establecimiento. 2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos. UD3. El departamento de cocina y la organización del área de producción. 3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina. 3.2. Zonas de producción culinaria. 3.3. Tipos de zonas: tratamiento preelaboración conservación cocina. 3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina. 3.5. Las materias primas en la producción. UD4. Procesos de cocina. 4.1. Definición de los procesos. 4.2. Conocimiento de las fases más significativas. 4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria. 4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción. 4.5. Sistemas de racionamiento y gramajes. UD5. Procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias. 5.1. Definición. 5.2. Procesos y métodos. 5.3. Aplicaciones. 5.4. Fases de los procesos. UD6. Planes de trabajo del departamento de cocina. 6.1. Tipo de necesidades del departamento. 6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo. 6.3. Materiales y recursos humanos necesarios. 6.4. Orden de tareas. 6.5. Documentación para la programación de trabajo. UD7. El comedor y la lógica de servicio. 7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio. 7.2. Técnicas de elaboración de platos. 7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio. 7.4. El protocolo.

