

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina describiendo las principales variedades y cualidades.

CONTENIDOS

UD1. El Departamento de Cocina. 1.1. Definición y organización característica. 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria. 1.3. Especificidades en la restauración colectiva. 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento. UD2. Realización de Operaciones Sencillas de Economato y Bodega en Cocina. 2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos documentación y aplicaciones. 2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones. 2.3. Controles de almacén. UD3. Utilización de Materias Primas Culinarias y Géneros de Uso Común en Cocina. 3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes caracterización cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas. 3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación. UD4. Desarrollo del Proceso de Aprovisionamiento Interno en Cocina. 4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas. 4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

