

# REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples aplicando técnicas sencillas previamente definidas. Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

## CONTENIDOS

UD1. Realización de Elaboraciones Culinarias Básicas y Sencillas de Múltiples Aplicaciones. 1.1. Clasificación definición y aplicaciones. 1.2. Fases de los procesos riesgos en la ejecución. 1.3. Aplicación de técnicas y procedimientos sencillos. 1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. UD2. Realización de Elaboraciones Elementales de Cocina. 2.1. Definición clasificación tipos. 2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos. 2.3. Ingredientes esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución. 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación. UD3. Participación en la Mejora de la Calidad. 3.1. Introducción. 3.2. Aseguramiento de la calidad. 3.3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

