

Modalidad: curso e-Learning Duración: 50 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Supervisar la realización de las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización Supervisar los procesos de manipulación de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos

CONTENIDOS

UD1. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento.

- 1.1. Estocaje.
- 1.2. Recepción de mercancías y control de calidad.
- 1.3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento.

UD2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios.

- 2.1. Tipos de corte características y aplicaciones.
- 2.2. Riesgos en la ejecución.
- 2.3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UD3. Equipos maquinaria y útiles asociados.

- 3.1. Gran maquinaria.
- 3.2. Pequeña maquinaria.
- 3.3. Útiles asociados.

UD4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios.

- 4.1. Formas de aprovechamiento.
- 4.2. Presentaciones de alimentos aprovechados.

UD5. Limpieza de instalaciones equipos y maquinaria de cocina.

- 5.1. Equipos.
- 5.2. Instalaciones.
- 5.3. Herramientas.
- 5.4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.
- 5.5. Medidas de seguridad en la limpieza.
- 5.6. Sistemas de limpieza para cada máquina.

