

DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL critería APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición, producción y servicio, y describir sus procesos de ejecución. Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos. Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.

CONTENIDOS

UD1. Elaboraciones culinarias. 1.1. Atendiendo a la composición y producción. 1.2. Guarniciones. UD2. Técnicas de cocina. 2.1. Definición clasificación y aplicaciones:. 2.2. Procesos de ejecución de dichas técnicas. 2.3. Fases instrumentos procedimientos resultados y controles. 2.4. Tratamientos y efectos en las materias primas. UD3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place. 3.1. Hervido. 3.2. Asado. 3.3. Salteado. 3.4. Fritura. 3.5. Vacío. 3.6. Plancha. 3.7. Braseado. 3.8. Estofado. 3.9. Pochado. 3.10. Confitado. UD4. Propuestas culinarias según establecimientos. 4.1. Tipos Servicio. 4.2. Aéreas o departamentos en la restauración. 4.3. Formulas de restauración. 4.4. Establecimiento y categoría. UD5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios. 5.1. Departamentos o unidades que intervienen. 5.2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno. 5.3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina. 5.4. El releves. 5.5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros.

