

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales

CONTENIDOS

UD1. Elaboraciones culinarias básicas. 1.1. Clasificación definición descripción y aplicaciones. 1.2. Fases de los procesos puntos clave en la ejecución riesgos en la ejecución y control de resultados. 1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración. 1.4. Técnicas y procedimientos de control. UD2. Selección de maquinaria en la producción. 2.1. Conocimiento formas y uso. 2.2. Maquinas de calor. UD3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio. 3.1. Ingredientes esquemas fases de elaboración. 3.2. Medidas correctivas. 3.3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias. 3.4. Riesgos en la ejecución control de resultados. 3.5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional. UD4. Guarniciones culinarias y decorativas. 4.1. Definición y tipología. 4.2. Elaboraciones complementarias. UD5. Tipos de elaboradores complejas según finalidad o servicio. 5.1. Buffet. 5.2. Restaurante. 5.3. Comercialización. UD6. Limpieza de instalaciones y equipos. 6.1. Conocimiento de los equipos. 6.2. Conocimiento de las Instalaciones. 6.3. Conocimientos de las herramientas. 6.4. Realización de la desinfección en el área de trabajo.

