

Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio, para responder a una óptima comercialización Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias, aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas, y asistir en el montaje de expositores

CONTENIDOS

UD1. Supervisión de los procesos de elaboración.

- 1.1. Fases de las elaboraciones culinarias.
- 1.2. Procedimientos de supervisión.

UD2. Organización del trabajo del personal.

- 2.1. Realizar cuadros de trabajo.
- 2.2. Control de costes.
- 2.3. Medidas correctivas en la elaboración.

UD3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias.

- 3.1. Definiciones.
- 3.2. Tipología según finalidad.
- 3.3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
- 3.4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina.
- 3.5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
- 3.6. Diseño de bocetos.
- 3.7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UD4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias.

- 4.1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

UD5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar.

- 5.1. Conocimiento de Temperaturas.
- 5.2. Control de las temperaturas de cocción.
- 5.3. El enfriamiento adecuado.

