

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Realizar elaboraciones para restauración colectiva, tanto para exposición y venta en bufé como para exposición, venta y autoservicio. Conocer las características, legislación y sistemas de producción de la restauración colectiva, así como la maquinaria y equipamiento necesarios para su realización. Preparar elaboraciones colectivas y conocer las técnicas y equipamiento necesarios para llevarlas a cabo.

CONTENIDOS

UD1 Conocimiento de la restauración colectiva. 1.1 Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable. 1.2 Elaboración de un análisis de la cadena de valor. 1.3 Descripción de los sistemas de producción. 1.4 Producción en la cocina colectiva: programa básico de restauración. UD2 Utilización de maquinaria y equipamiento de cocina en la restauración colectiva. 2.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad. 2.2 Modos de utilización, limpieza y mantenimiento. UD3 Elaboración de menús equilibrados. 3.1 Aplicación de la nutrición y dietética a la cocina colectiva. 3.2 Definición de menús. 3.3 Realización de menús para restauración colectiva. 3.4 Realización de platos para el autoservicio en mostrador comercial. UD4 Conocimiento del bufé en la restauración colectiva. 4.1 Descripción de las características, tipos de bufé, equipo y material, y planificación. 4.2 Realización de elaboraciones para bufé en restauración colectiva. UD5 Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones. 5.1 Equipamiento básico asociado. 5.2 Aplicación de técnicas a los diferentes sistemas de producción.

