

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2AF0054-ED1

Nombre: Aprovechamiento de materias primas en cocina

Duración: 30 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina describiendo las principales variedades y cualidades.

Contenidos:

UD1. El Departamento de Cocina.

- 1.1. Definición y organización característica.
- 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- 1.3. Especificidades en la restauración colectiva.
- 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UD2. Realización de Operaciones Sencillas de Económico y Bodega en Cocina.

- 2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos documentación y aplicaciones.
- 2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 2.3. Controles de almacén.

UD3. Utilización de Materias Primas Culinarias y Géneros de Uso Común en Cocina.

- 3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes caracterización cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- 3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UD4. Desarrollo del Proceso de Aprovechamiento Interno en Cocina.

- 4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.