

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Duración: 90h

Modalidad: Online

Objetivo

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples aplicando técnicas sencillas previamente definidas.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Contenido

UD1. Realización de Elaboraciones Culinarias Básicas y Sencillas de Múltiples Aplicaciones.

- 1.1. Clasificación definición y aplicaciones.
- 1.2. Fases de los procesos riesgos en la ejecución.
- 1.3. Aplicación de técnicas y procedimientos sencillos.
- 1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UD2. Realización de Elaboraciones Elementales de Cocina.

- 2.1. Definición clasificación tipos.
- 2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 2.3. Ingredientes esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución.
- 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UD3. Participación en la Mejora de la Calidad.

- 3.1. Introducción.
- 3.2. Aseguramiento de la calidad.
- 3.3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.