

Objetivos

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

Contenidos

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

Introducción

Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes

Especificaciones en la restauración colectiva

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Resumen

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Introducción

Definición

Identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Aplicaciones sencillas

Resumen

Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

Introducción

Términos culinarios relacionados con la preelaboración

Tratamientos característicos de las materias primas

Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados

Resumen

Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina

Introducción

Identificación y clases

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y

productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

Resumen

Participación de la mejora de la calidad

Introducción

Calidad

Aseguramiento de la calidad

Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Resumen

