

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Duración
90 horas

Objetivos

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.

Contenidos

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

Clasificación, definición y aplicaciones

Introducción

Definición

Terminología

Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones

Resumen

Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución

Introducción

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

Resumen

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de: fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirepoix y guarniciones sencillas

Introducción

Los fondos de cocina, caldos y caldos cortos

Mirepoix

Guarniciones

Resumen

Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación

Introducción

Definición

Identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Aplicaciones sencillas

Resumen

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

Definición, clasificación y tipos

Introducción

Elaboraciones elementales de cocina (tipos)

Método de cocinado específico en: pescado, mariscos, huevos y carnes

Cocina al vacío

Resumen

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Introducción

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

Medidas de seguridad y normas de almacenaje

Interpretación de las especificaciones

Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Resumen

Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución

Introducción

Riesgos en la ejecución

Fases de elaboración

Resumen

Aplicaciones de técnicas de regeneración y de conservación

Introducción

Identificación y clases

Identificación de equipos relacionados

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 EN LA MEJORA DE LA CALIDAD**Aseguramiento de la calidad**

Introducción

Definición de calidad

Sistemas de aseguramiento de la calidad

Criterios de calidad

Control de calidad

Resumen

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

Introducción

Estudio de la viabilidad del sistema

Análisis y diseño del sistema de calidad

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad

Resumen

