

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Supervisión de los procesos de elaboración

1.1. Fases de las elaboraciones culinarias:

1.1.1. Pedidos de mercancía.

1.1.2. Recepción.

1.1.3. Almacenamiento según producto.

1.1.4. Operaciones preliminares.

1.1.5. Terminación.

1.1.6. Presentación.

1.2. Procedimientos de supervisión:



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.2.1. La Compra.

1.2.2. La recepción y control de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Organización del trabajo del personal

2.1. Realizar cuadros de trabajo:

2.1.1. Fichas de recetas.

2.1.2. Cuadros de eventos.

2.1.3. Tiempos de realización.

2.1.4. Fases del proceso.

2.2. Control de costes.

2.3. Medidas correctivas en la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

3.1. Definiciones.

3.2. Tipología según finalidad.

3.3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3.4. Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:

3.4.1. Cocina tradicional.

3.4.2. Cocina moderna o creativa.

3.4.3. Buffets.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.4.4. Tapas y pinchos.

3.4.5. Cocina internacional.

3.5. Aplicaciones y ensayos prácticos.

3.6. Diseño de bocetos.

3.7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias

4.1. Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

4.1.1. La técnica del color en gastronomía.

4.1.2. Contraste y armonía.

4.1.3. Sabor, color y sensaciones.

4.1.4. Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

4.1.5. El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

4.1.5.1. Técnicas.

4.1.6. Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:

4.1.6.1. Aerógrafos.

4.1.6.2. Espray alimentarios.

4.1.6.3. Biberones.

4.1.6.4. Cortapastas.

4.1.6.5. Saca bolas.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



4.1.6.6. Acanaladores.

4.1.6.7. Rizador.

4.1.6.8. Sacapuntas verduras.

4.1.6.9. Mandolina entre otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar

5.1. Conocimiento de Temperaturas:

5.1.1. Refrigeración y congelación.

5.2. Control de las temperaturas de cocción.

5.3. El enfriamiento adecuado:

5.3.1. El abatidor.