Organización de procesos de cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir conocimientos para realizar con exito los proceso de cocina.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Las unidades de producción culinaria

1.1. Definición.

1.2. Modelos más característicos.

1.3. Modalidades de establecimientos.

1.4. Procesos de producción culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA

2. Establecimientos en la restauración

2.1. Tipología.

2.2. Modalidades.

2.3. Tipos de materiales según establecimiento.

2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.

3.1.1. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

3.2. Zonas de producción culinaria:

3.2.1. Equipos.

3.2.2. Instalaciones.

3.2.3. Distribución del área de producción.

3.3. Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.

3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.

3.5. Las materias primas en la producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de cocina

4.1. Definición de los procesos.

4.2. Conocimiento de las fases más significativas:

4.2.1. Compra.

4.2.2. Control.

4.2.3. Almacenamiento y conservación.

4.2.4. Elaboración.

4.2.5. Coordinación.

4.2.6. Supervisión:

4.2.6.1. Riesgos en la ejecución.

4.2.6.2. Resultados intermedios y finales.

4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.

4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.

4.5. Sistemas de racionamientos y gramajes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

5.1. Definición.

5.2. Procesos y métodos

5.3. Aplicaciones.

5.4. Fases de los procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Planes de trabajo del departamento de cocina

6.1. Tipo de necesidades del departamento.

6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.

6.3. Materiales y recursos humanos necesarios.

6.4. Orden de tareas.

6.5. Documentación para la programación de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. El comedor y la lógica de servicio

7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.

7.2. Técnicas de elaboración de platos:

7.2.1. Composición.

7.2.2. Tiempo de servicio. 7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.

7.4. El protocolo.