

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place 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. Elaboraciones culinarias

1.1. Atendiendo a la composición y producción:

1.1.1. Pasta.

1.1.2. Carnes.

1.1.3. Pescados.

1.1.4. Verduras.

1.1.5. Lácteos.

1.2. Guarniciones:

1.2.1. Definición.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.2.2. Tipología y elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de cocina

2.1. Definición , clasificación y aplicaciones:

2.1.1. Abrillantar.

2.1.2. Acanalar.

2.1.3. Adobar.

2.1.4. Asar.

2.1.5. Blanquear.

2.1.6. Brasear.

2.1.7. Bridar.

2.1.8. Cincelar.

2.1.9. Clarificar.

2.1.10. Cocer.

2.1.11. Confitar.

2.1.12. Desecar.

2.1.13. Deshuesar.

2.1.14. Dorar.

2.1.15. Empanar.

2.1.16. Emulsionar.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2.1.17. Estofar.

2.1.18. Flambear.

2.1.19. Freír.

2.1.20. Glasear.

2.1.21. Ligar.

2.1.22. Marcar.

2.1.23. Macerar.

2.1.24. Pelar.

2.1.25. Picar.

2.1.26. Pochar.

2.1.27. Trabajar entre otros.

2.2. Procesos de ejecución de dichas técnicas.

2.3. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

2.4. Tratamientos y efectos en las materias primas.

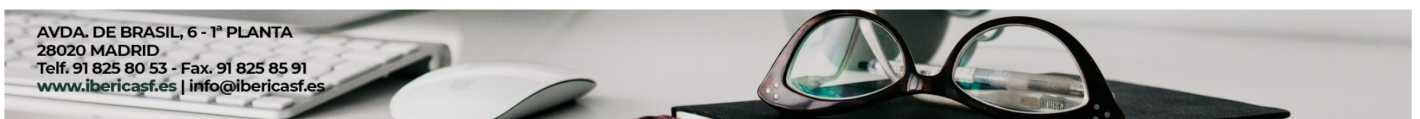
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

3.1. Hervido.

3.2. Asado.

3.3. Salteado.

3.4. Fritura.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.5. Vacío.

3.6. Plancha.

3.7. Braseado.

3.8. Estofado.

3.9. Pochado.

3.10. Confitado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Propuestas culinarias según establecimientos

4.1. Tipos Servicio.

4.2. Aéreas o departamentos en la restauración.

4.3. Formulas de restauración.

4.4. Establecimiento y categoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

5.1. Departamentos o unidades que intervienen.

5.2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:

5.2.1. Inventarios en una cocina.

5.2.2. Escandallos de las materias primas.

5.2.3. Fichas técnicas.

5.2.4. Sistema para el aprovisionamiento.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



5.3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:

5.3.1. Estudio de los puntos críticos.

5.4. El releves:

5.4.1. Definición.

5.5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:

5.5.1. Naturaleza del producto:

5.5.1.1. Refrigerados.

5.5.1.2. No refrigerados.

5.5.1.3. Congelados.

5.5.2. Destino:

5.5.2.1. Tipo de servicio.

5.5.2.2. Normas higiénico-sanitaria.