



Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place

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.



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.



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.



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.



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.