



La mejor formación a tu alcance.

Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación

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. Aprovisionamiento interno de las diferentes materias primas y almacenamiento

1.1. Estocaje.

1.2. Recepción de mercancías y control de calidad:

1.2.1. Albaranes y pedidos.

1.2.2. Identificación de las materias primas.

1.3. Conocimiento de las diferentes zonas de almacenamiento:

1.3.1. Cámaras frigoríficas de verduras.

1.3.2. Cámara y timbres de pescados.

1.3.3. Cámaras y timbres de productos cárnicos.

La mejor formación a tu alcance.

1.3.4. Cámara de productos lácteos.

1.3.5. Congeladores.

1.3.6. Almacenes de productos no perecederos o economato.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de preelaboración de géneros culinarios

2.1. Tipos de corte, características y aplicaciones:

2.1.1. Verduras:

2.1.1.1. Cincelar.

2.1.1.2. Brunoise.

2.1.1.3. Juliana.

2.1.1.4. Mirepoix.

2.1.1.5. Paisana.

2.1.1.6. Quartier.

2.1.1.7. Mencey.

2.1.1.8. Mondar.

2.1.1.9. Pelar.

2.1.1.10. Vivo.

2.1.1.11. Tornear.

2.1.2. Pescados:

La mejor formación a tu alcance.

2.1.2.1. Filetear.

2.1.2.2. Desbarbar.

2.1.2.3. Despellejar.

2.1.2.4. Desescamar.

2.1.2.5. Vaciar.

2.1.2.6. Supremas.

2.1.2.7. Rodajas.

2.1.2.8. Medallones.

2.1.3. Mariscos:

2.1.3.1. Pelar.

2.1.3.2. Capar.

2.1.3.3. Abrir.

2.1.3.4. Cortar.

2.1.4. Carnes:

2.1.4.1. Deshuesado.

2.1.4.2. Limpieza.

2.1.4.3. Bricado.

2.1.4.4. Troceado.

2.1.4.5. Trinchado.

2.1.4.6. Mechado.

La mejor formación a tu alcance.

2.1.4.7. Racionamiento.

2.2. Riesgos en la ejecución.

2.3. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Equipos, maquinaria y útiles asociados

3.1. Gran maquinaria.

3.2. Pequeña maquinaria.

3.3. Útiles asociados:

3.3.1. Menaje:

3.3.1.1. Tablas de corte.

3.3.1.2. Ollas.

3.3.1.3. Recipientes gastronorm.

3.3.1.4. Chinos y escurridores.

3.3.1.5. Cazos, arañas y espumaderas.

3.3.2. Herramientas de corte:

3.3.2.1. Peladores.

3.3.2.2. Mandolinas.

3.3.2.3. Cuchillos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de aprovechamiento de géneros culinarios

La mejor formación a tu alcance.

4.1. Formas de aprovechamiento:

4.1.1. Aprovechamiento de recortes para diferentes preparaciones:

4.1.1.1. Espinas para fumet o caldos.

4.1.1.2. Huesos para jugos o fondos.

4.1.1.3. Recortes de carne, pescado, verdura y fruta para rellenos o coulis.

4.2. Presentaciones de alimentos aprovechados:

4.2.1. Complemento o guarnición de un plato.

4.2.2. Tapas.

4.2.3. Aperitivos.

4.2.4. Buffet.

4.2.5. Base de otras preparaciones complejas.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Limpieza de instalaciones, equipos y maquinaria de cocina

5.1. Equipos:

5.1.1. Hornos.

5.1.2. Salamandras.

5.1.3. Cocinas.

5.1.4. Batidores.

5.1.5. Otros.

La mejor formación a tu alcance.

5.2. Instalaciones:

5.2.1. Local.

5.2.2. Cámaras.

5.2.3. Almacenes.

5.3? Herramientas:

5.3.1. Cuchillos.

5.3.2. Petit menage.

5.4. Supervisión de la desinfección en el área de trabajo.

5.5. Medidas de seguridad en la limpieza.

5.6. Sistemas de limpieza para cada máquina.



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

