



La mejor formación a tu alcance.

Preelaboración y conservación culinarias - Operaciones básicas de cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

Contenidos:

Uso de maquinaria y equipos básicos de cocina

Introducción

Identificación y clasificación según características fundamentales, funcionales y aplicaciones más comunes

Especificaciones en la restauración colectiva

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, control y mantenimiento característicos

Resumen

Regeneración de géneros y productos culinarios más comunes en cocina

Introducción

Definición

La mejor formación a tu alcance.

Identificación de los principales equipos asociados
Clases de técnicas y procesos simples
Aplicaciones sencillas
Resumen

Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina
Introducción
Términos culinarios relacionados con la preelaboración
Tratamientos característicos de las materias primas
Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados
Resumen

Aplicación de sistemas de conservación y presentación comercial habituales de los géneros y productos culinarios más comunes de cocina
Introducción
Identificación y clases
Identificación de equipos asociados
Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados
Resumen

Participación de la mejora de la calidad
Introducción
Calidad
Aseguramiento de la calidad
Actividades de la prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
Resumen