



La mejor formación a tu alcance.

Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria - Operaciones básicas de cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas. Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Contenidos:

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y SENCILLAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES

Clasificación, definición y aplicaciones

Introducción

Definición

Terminología

Principales materias primas para la realización de elaboraciones culinarias básicas y sus aplicaciones

Resumen

Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución

Introducción

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución

Resumen

La mejor formación a tu alcance.

Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
fondos de cocina, caldos, caldos cortos, mirepoix y guarniciones sencillas

Introducción

Los fondos de cocina, caldos y caldos cortos

Mirepoix

Guarniciones

Resumen

Aplicaciones de técnicas de regeneración y conservación

Introducción

Definición

Identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Aplicaciones sencillas

Resumen

REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA

Definición, clasificación y tipos

Introducción

Elaboraciones elementales de cocina (tipos)

Método de cocinado específico en: pescado, mariscos, huevos y carnes

Cocina al vacío

Resumen

Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Introducción

Productos de limpieza y uso común: tipos y clasificación

Características principales del uso de detergentes y desinfectantes

Medidas de seguridad y normas de almacenaje

Interpretación de las especificaciones

Sistemas y métodos de limpieza: Aplicaciones de los equipos y materiales básicos

Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Resumen

Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución

Introducción

La mejor formación a tu alcance.

Riesgos en la ejecución
Fases de elaboración
Resumen

Aplicaciones de técnicas de regeneración y de conservación

Introducción

Identificación y clases

Identificación de equipos relacionados

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 EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad

Introducción

Definición de calidad

Sistemas de aseguramiento de la calidad

Criterios de calidad

Control de calidad

Resumen

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción

Estudio de la viabilidad del sistema

Análisis y diseño del sistema de calidad

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad

Resumen