

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# COCINA BÁSICA PARA UNIFICAR CONCEPTOS

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús/cartas

Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de ejecución y conservación de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, de repostería y postres elementales.

Analizar, poner a punto y aplicar las técnicas básicas de repostería y cocinado de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza y, en su caso, de conservación, para obtener elaboraciones culinarias y platos y postres elementales.

Analizar, poner a punto y realizar el proceso de regeneración que precisan las elaboraciones culinarias a base de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza, así como las preparaciones básicas de repostería y postres elementales, para su uso o consumo posterior.

Analizar y efectuar operaciones de acabado de preparaciones básicas de repostería y postres elementales y elaboraciones culinarias de hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces, huevos, pescados, crustáceos, moluscos, carnes, aves y caza de acuerdo con su definición, estado y tipo de servicio.

Contenidos:

OFERTAS GASTRONÓMICAS.

Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

## NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Relación entre grupos de alimentos, nutrientes y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.

Caracterización de los grupos de alimentos.

Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a residencias de 3ª Edad

## GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.

Características peculiares.

Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

Técnicas de autocontrol.

Condiciones de mantenimiento y conservación

## INSPECCIÓN, CONTROL, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

## TÉCNICAS CULINARIAS

Elaboraciones y platos con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos

Elaboraciones y platos con pescados, crustáceos y moluscos

Elaboraciones y platos con carnes, aves y caza

Elaboración de salas

Guarniciones: ensaladas, menestra, salteado de verduras

Elaboraciones de repostería y postres elementales

## DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS

