

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

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

Bloque 1. 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: hortalizas, verduras y tubérculo; legumbres, arroz y pastas; huevos; carnes de diferentes clases; pescados y mariscos; otros. Resumen.

Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución

Introducción. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. Resumen.

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.

Bloque 2. 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. 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.

Bloque 3. 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.

Bibliografía