

Cocina básica

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias y realizar operaciones sencillas de almacén
- Conocer el entorno, el equipamiento del área de cocina y almacenamiento para la realización de funciones básicas
- Realizar elaboraciones elementales de cocina mediante el conocimiento de las técnicas y el equipamiento necesario para llevarlas a cabo
- Analizar el área, la actividad y las competencias básicas de la zona de producción culinaria y de sus profesionales
- Exponer las operaciones sencillas de almacén en torno a la gestión logística de establecimientos de restauración
- Describir el funcionamiento y las necesidades de uso de la maquinaria y del equipamiento básico de cocina
- Caracterizar los cortes, piezas y preelaboraciones culinarias de los géneros culinarios más comunes, teniendo presente las preelaboraciones a abordar
- Realizar elaboraciones básicas de cocina, aplicando técnicas sencillas previamente definidas
- Conocer los procesos de conservación y regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas.

CONTENIDOS

Caracterización del área de cocina

Introducción. Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria. Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina. Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina. Resumen.

Realización de operaciones sencillas en almacén

Introducción. Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas. Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios. Resumen.

Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina

Introducción. Identificación y clasificación según su funcionalidad. Utilización, limpieza y

mantenimiento. Resumen.

Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina

Introducción. Preparación y corte de vegetales. Preparación y corte de pescados, crustáceos y moluscos. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias. Resumen.

Realización de elaboraciones elementales de cocina

Introducción. Realización de fondos, caldos y guarniciones. Realización de aperitivos y platos combinados sencillos. Resumen.

Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina

Introducción. Uso de equipamiento básico asociado. Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas. Resumen