

El departamento de cocina y la organización del área de producción

Modalidad: curso e-Learning Duración: 11 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Conocer la distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y cocina, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.

CONTENIDOS

1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
2. Zonas de producción culinaria.
3. Tipos de zonas: tratamiento, pre elaboración, conservación, cocina.
4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
5. Las materias primas en la producción