

Organización de procesos de cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de organizar procesos de producción culinaria. En concreto el alumno será capaz de:
- Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración
- Analizar y definir procesos de cocina identificando y caracterizando las técnicas operaciones fases parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias definiendo los resultados que deben obtenerse
- Analizar procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas definiéndolos para casos concretos
- Definir planes de trabajo para departamentos de cocina adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones
- Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio y simular su coordinación.

CONTENIDOS

UD1. Las unidades de producción culinaria.

- 1.1. Definición.
- 1.2. Modelos más característicos.
- 1.3. Modalidades de establecimientos.
- 1.4. Procesos de producción culinaria.

UD2. Establecimientos en la restauración.

- 2.1. Tipología.
- 2.2. Modalidades.
- 2.3. Tipos de materiales según establecimiento.
- 2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

UD3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

- 3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.

- 3.2. Zonas de producción culinaria.
- 3.3. Tipos de zonas: tratamiento preelaboración conservación cocina.
- 3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
- 3.5. Las materias primas en la producción.

UD4. Procesos de cocina.

- 4.1. Definición de los procesos.
- 4.2. Conocimiento de las fases más significativas.
- 4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
- 4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
- 4.5. Sistemas de racionamiento y gramajes.

UD5. Procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias.

- 5.1. Definición.
- 5.2. Procesos y métodos.
- 5.3. Aplicaciones.
- 5.4. Fases de los procesos.

UD6. Planes de trabajo del departamento de cocina.

- 6.1. Tipo de necesidades del departamento.
- 6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
- 6.3. Materiales y recursos humanos necesarios.
- 6.4. Orden de tareas.
- 6.5. Documentación para la programación de trabajo.

UD7. El comedor y la lógica de servicio.

- 7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio.
- 7.2. Técnicas de elaboración de platos.
- 7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
- 7.4. El protocolo.