

Aprovisionamiento de materias primas en cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina describiendo las principales variedades y cualidades.

CONTENIDOS

UD1. El Departamento de Cocina.

- 1.1. Definición y organización característica.
- 1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
- 1.3. Especificidades en la restauración colectiva.
- 1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UD2. Realización de Operaciones Sencillas de Economato y Bodega en Cocina.

- 2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos documentación y aplicaciones.
- 2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 2.3. Controles de almacén.

UD3. Utilización de Materias Primas Culinarias y Géneros de Uso Común en Cocina.

- 3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes caracterización cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.
- 3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UD4. Desarrollo del Proceso de Aprovisionamiento Interno en Cocina.

- 4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.