

Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales

CONTENIDOS

UD1. Elaboraciones culinarias básicas.

- 1.1. Clasificación definición descripción y aplicaciones.
- 1.2. Fases de los procesos puntos clave en la ejecución riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 1.3. Los sistemas de cocción como preelaboración.
- 1.4. Técnicas y procedimientos de control.

UD2. Selección de maquinaria en la producción.

- 2.1. Conocimiento formas y uso.
- 2.2. Maquinas de calor.

UD3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio.

- 3.1. Ingredientes esquemas fases de elaboración.
- 3.2. Medidas correctivas.
- 3.3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
- 3.4. Riesgos en la ejecución control de resultados.
- 3.5. Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional.

UD4. Guarniciones culinarias y decorativas.

- 4.1. Definición y tipología.
- 4.2. Elaboraciones complementarias.

UD5. Tipos de elaboradores complejas según finalidad o servicio.

- 5.1. Buffet.
- 5.2. Restaurante.
- 5.3. Comercialización.

UD6. Limpieza de instalaciones y equipos.

- 6.1. Conocimiento de los equipos.
- 6.2. Conocimiento de las Instalaciones.
- 6.3. Conocimientos de las herramientas.
- 6.4. Realización de la desinfección en el área de trabajo.