

# Cocina para restauración colectiva I

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Realizar elaboraciones para restauración colectiva, tanto para exposición y venta en bufé como para exposición, venta y autoservicio. Conocer las características, legislación y sistemas de producción de la restauración colectiva, así como la maquinaria y equipamiento necesarios para su realización. Preparar elaboraciones colectivas y conocer las técnicas y equipamiento necesarios para llevarlas a cabo.

## CONTENIDOS

UD1 Conocimiento de la restauración colectiva.

- 1.1 Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable.
- 1.2 Elaboración de un análisis de la cadena de valor.
- 1.3 Descripción de los sistemas de producción.
- 1.4 Producción en la cocina colectiva: programa básico de restauración.

UD2 Utilización de maquinaria y equipamiento de cocina en la restauración colectiva.

- 2.1 Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- 2.2 Modos de utilización, limpieza y mantenimiento.

UD3 Elaboración de menús equilibrados.

- 3.1 Aplicación de la nutrición y dietética a la cocina colectiva.
- 3.2 Definición de menús.
- 3.3 Realización de menús para restauración colectiva.
- 3.4 Realización de platos para el autoservicio en mostrador comercial.

UD4 Conocimiento del bufé en la restauración colectiva.

- 4.1 Descripción de las características, tipos de bufé, equipo y material, y planificación.
- 4.2 Realización de elaboraciones para bufé en restauración colectiva.

UD5 Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones.

- 5.1 Equipamiento básico asociado.
- 5.2 Aplicación de técnicas a los diferentes sistemas de producción.