

FICHA TÉCNICA

Curso: Aprovechamiento de materias primas en cocina. H0TR0108 - Operaciones básicas de cocina

Horas: 30

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.

Dirigido a:

Auxiliar de cocina
Ayudante de cocina
Encargado de economato y bodega (hostelería)
Empleado de pequeño establecimiento de restauración

Capacita para:

Para desarrollar un adecuado aprovisionamiento de materias primas, conocer la estructura de pedidos de cocina, mejorando la calidad y eficacia de los productos adquiridos, así como saber conservar y manipular las materias primas. Aplicar conocimientos de mejora de calidad y de la normativa vigente. Desarrollar conocimientos sobre regeneración, conservación y técnicas de almacenamiento. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina, teniendo en cuenta los controles de almacén. Conocimiento de las diferentes variedades gastronómicas y realización de facturas.

Otros datos:

Los alumnos sin conocimientos previos podrán adquirir una buena base en conocimientos sobre el aprovisionamiento de materias primas en cocina.
Los profesionales podrán actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre estructuras habituales de locales y zonas de producción.
Este manual desarrolla técnicas sencillas de almacenamiento, clasificación gastronómica y comercial que son interesantes, tanto para empresas como para trabajadores.

FICHA TÉCNICA

Asimismo, se ofrece la definición de términos culinarios relacionados con la conservación y regeneración de las necesidades básicas.

Para una mejor comprensión de las abreviaturas, estas vienen desarrolladas en notas aclaratorias.

De igual forma, se incluyen en el curso distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y la fácil asimilación.

Contenido Formativo:

1. El departamento de cocina

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

2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina

- 2.1. Introducción
- 2.2. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
- 2.3. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- 2.4. Controles de almacén
- 2.5. Resumen

3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

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

4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

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