

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración de platos combinados y aperitivos. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Horas: 60

Objetivos:

Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Dirigido a:

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

Capacita para:

Para mejorar la calidad y eficacia de los productos adquiridos, saber conservar y manipular las materias primas. Aplicar conocimientos de mejora de calidad. Así como también aplicar la normativa vigente. Desarrollar conocimientos sobre regeneración y conservación y técnicas de elaboración de platos combinados y aperitivos. Del mismo modo capacita para aprender las técnicas y argumentos para una buena presentación y utilización de técnicas de decoración.

Otros datos:

Los alumnos sin conocimientos previos podrán adquirir una buena base en conocimientos culinarios básicos sobre elaboración de platos combinados y aperitivos sencillos.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre decoraciones y aplicación de técnicas sensoriales en la decoración.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas técnicas sencillas de elaboración, corte y racionado; que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos culinarios relacionados con el racionado y corte de las materias primas.

Para una mejor comprensión de abreviaturas, éstas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que se encontrará durante todo el manual.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

1. ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

2. Definición y clasificación

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición. Plato combinado y aperitivo
- 2.3. Clasificación. Aperitivos
- 2.4. Clasificación. Platos combinados
- 2.5. Resumen

3. Tipos y técnicas básicas

- 3.1. Introducción
- 3.2. Tipos de aperitivos sencillos
- 3.3. Tipos de platos combinados
- 3.4. Técnicas básicas
- 3.5. Resumen

4. Decoraciones básicas

- 4.1. Introducción
- 4.2. Tres reglas básicas en la decoración de platos
- 4.3. Los sentidos en la decoración
- 4.4. Técnicas decorativas
- 4.5. El color en la gastronomía
- 4.6. Resumen

5. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación

- 5.1. Introducción
- 5.2. Tendencias en la presentación de elaboraciones
- 5.3. Técnicas de emplatado
- 5.4. Técnicas sencillas de elaboración
- 5.5. Técnicas sencillas de presentación
- 5.6. Resumen

6. Aplicación de técnicas de regeneración

- 6.1. Introducción
- 6.2. Definición
- 6.3. Identificación de los principales equipos asociados
- 6.4. Clases de técnicas y procesos simples
- 6.5. Aplicaciones sencillas
- 6.6. Resumen

FICHA TÉCNICA

7. Aplicación de técnicas de conservación

- 7.1. Introducción
- 7.2. Identificación y clases
- 7.3. Identificación de equipos relacionados
- 7.4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 7.5. Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados
- 7.6. Resumen

PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

Aseguramiento de la calidad

Introducción

Definición de calidad

Sistemas de aseguramiento de la calidad

Criterios de calidad

Control de calidad

Resumen

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Introducción

Estudio de la viabilidad del sistema

Análisis y diseño del sistema de calidad

Construcción, implantación, aceptación y mantenimiento del sistema de calidad

Resumen