

Curso: Aprovisionamiento de materias primas en cocina

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 15 horas

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:

Unidad didáctica 1: 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

Unidad didáctica 2: 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

Unidad didáctica 3: 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

Unidad didáctica 4: 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