

Curso: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 25 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones culinarias

1.1– Atendiendo a la composición y producción:

- 1.1.1 Pasta.
- 1.1.2 Carnes.
- 1.1.3 Pescados.
- 1.1.4 Verduras.
- 1.1.5 Lácteos.

1.2– Guarniciones:

- 1.2.1 Definición.
- 1.2.2 Tipología y elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de cocina

2.1– Definición , clasificación y aplicaciones:

- 2.1.1 Abrillantar.
- 2.1.2 Acanalar.
- 2.1.3 Adobar.
- 2.1.4 Asar.
- 2.1.5 Blanquear.
- 2.1.6 Brasear.
- 2.1.7 Bridar.
- 2.1.8 Cincelar.
- 2.1.9 Clarificar.
- 2.1.10 Cocer.
- 2.1.11 Confitar.
- 2.1.12 Desecar.
- 2.1.13 Deshuesar.
- 2.1.14 Dorar.
- 2.1.15 Empanar.
- 2.1.16 Emulsionar.
- 2.1.17 Estofar.
- 2.1.18 Flambear.
- 2.1.19 Freír.
- 2.1.20 Glasear.
- 2.1.21 Ligar.
- 2.1.22 Marcar.
- 2.1.23 Macerar.
- 2.1.24 Pelar.
- 2.1.25 Picar.

- 2.1.26 Pochar.
- 2.1.27 Trabar entre otros.

- 2.2– Procesos de ejecución de dichas técnicas.
- 2.3– Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.
- 2.4– Tratamientos y efectos en las materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

- 3.1– Hervido.
- 3.2– Asado.
- 3.3– Salteado.
- 3.4– Fritura.
- 3.5– Vacío.
- 3.6– Plancha.
- 3.7– Braseado.
- 3.8– Estofado.
- 3.9– Pochado.
- 3.10– Confitado.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Propuestas culinarias según establecimientos

- 4.1– Tipos Servicio.
- 4.2– Aéreas o departamentos en la restauración.
- 4.3– Formulas de restauración.
- 4.4– Establecimiento y categoría.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

- 5.1– Departamentos o unidades que intervienen.
- 5.2– Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:
 - 5.2.1 Inventarios en una cocina.
 - 5.2.2 Escandallos de las materias primas.
 - 5.2.3 Fichas técnicas.
 - 5.2.4 Sistema para el aprovisionamiento.

5.3– La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:

5.3.1 Estudio de los puntos críticos.

5.4– El releves:

5.4.1 Definición.

5.5– Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:

5.5.1 Naturaleza del producto:

5.5.1.1– Refrigerados.

5.5.1.2– No refrigerados.

5.5.1.3– Congelados.

5.5.2 Destino:

5.5.2.1– Tipo de servicio.

5.5.2.2– Normas higiéxico-sanitaria.