

Curso: Organización de procesos de cocina

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 35 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Las unidades de producción culinaria

- 1.1– Definición.
- 1.2– Modelos más característicos.
- 1.3– Modalidades de establecimientos.
- 1.4– Procesos de producción culinaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Establecimientos en la restauración

- 2.1– Tipología.
- 2.2– Modalidades.
- 2.3– Tipos de materiales según establecimiento.
- 2.4– Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

- 3.1– Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
 - 3.1.1 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- 3.2– Zonas de producción culinaria:
 - 3.2.1 Equipos.
 - 3.2.2 Instalaciones.
 - 3.2.3 Distribución del área de producción.
- 3.3– Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.
- 3.4– Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
- 3.5– Las materias primas en la producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de cocina

- 4.1– Definición de los procesos.
- 4.2– Conocimiento de las fases más significativas:
 - 4.2.1 Compra.
 - 4.2.2 Control.
 - 4.2.3 Almacenamiento y conservación.
 - 4.2.4 Elaboración.
 - 4.2.5 Coordinación.
 - 4.2.6 Supervisión:
 - 4.2.6.1– Riesgos en la ejecución.
 - 4.2.6.2– Resultados intermedios y finales.
- 4.3– Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
- 4.4– Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
- 4.5– Sistemas de racionamientos y gramajes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

- 5.1– Definición.
- 5.2– Procesos y métodos.
- 5.3– Aplicaciones.
- 5.4– Fases de los procesos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Planes de trabajo del departamento de cocina

- 6.1– Tipo de necesidades del departamento.
- 6.2– Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
- 6.3– Materiales y recursos humanos necesarios.
- 6.4– Orden de tareas.
- 6.5– Documentación para la programación de trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. El comedor y la lógica de servicio

- 7.1– Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.
- 7.2– Técnicas de elaboración de platos:
 - 7.2.1 Composición.
 - 7.2.2 Tiempo de servicio.
- 7.3– Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
- 7.4– El protocolo.

