

Curso: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria

Familia Profesional: Hotelería y Turismo

Modalidad: On-line (teleformación)

Duración: 40 horas

Objetivos:

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.
- Realizar las operaciones necesarias para la prestación de asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Contenidos:

Unidad didáctica 1: Realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones

- 1.1. Clasificación, definición y aplicaciones
- 1.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución
- 1.3. Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de:
 - 1.3.1. Fondos de cocina
 - 1.3.2. Caldos
 - 1.3.3. Caldos cortos
 - 1.3.4. Mirex-poix
 - 1.3.5. Guarniciones sencillas
- 1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 2: Realización de elaboraciones elementales de cocina

- 2.1. Definición, clasificación, tipos
- 2.2. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
 - 2.2.1. Hortalizas, verduras y tubérculos
 - 2.2.2. Legumbres, arroz y pastas
 - 2.2.3. Huevos
 - 2.2.4. Carnes de diferentes clases
 - 2.2.5. Pescados y mariscos
 - 2.2.6. Otros
- 2.3. Ingredientes, esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución
- 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 3: Participación en la mejora de la calidad

- 3.1. Aseguramiento de la calidad
- 3.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos