

Curso: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 35 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Supervisión de los procesos de elaboración

1.1– Fases de las elaboraciones culinarias:

- 1.1.1 Pedidos de mercancía.
- 1.1.2 Recepción.
- 1.1.3 Almacenamiento según producto.
- 1.1.4 Operaciones preliminares.
- 1.1.5 Terminación.
- 1.1.6 Presentación.

1.2– Procedimientos de supervisión:

- 1.2.1 La Compra.
- 1.2.2 La recepción y control de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Organización del trabajo del personal

2.1– Realizar cuadros de trabajo:

- 2.1.1 Fichas de recetas.
- 2.1.2 Cuadros de eventos.
- 2.1.3 Tiempos de realización.
- 2.1.4 Fases del proceso.

2.2– Control de costes.

2.3– Medidas correctivas en la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Presentación y decoración de elaboraciones culinarias

3.1– Definiciones.

3.2– Tipología según finalidad.

3.3– Normas y combinaciones organolépticas básicas.

3.4– Necesidades de presentación y decoración según el tipo de elaboración y forma de cocina:

- 3.4.1 Cocina tradicional.
- 3.4.2 Cocina moderna o creativa.
- 3.4.3 Buffets.
- 3.4.4 Tapas y pinchos.
- 3.4.5 Cocina internacional.

3.5– Aplicaciones y ensayos prácticos.

3.6– Diseño de bocetos.

3.7– Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias

4.1– Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias:

4.1.1 La técnica del color en gastronomía.

4.1.2 Contraste y armonía.

4.1.3 Sabor, color y sensaciones.

4.1.4 Experimentación y evaluación de posibles combinaciones.

4.1.5 El dibujo aplicado a la decoración culinaria:

4.1.5.1– Técnicas.

4.1.6 Instrumentos, útiles y materiales de uso más generalizado:

4.1.6.1– Aerógrafos.

4.1.6.2– Espray alimentarios.

4.1.6.3– Biberones.

4.1.6.4– Cortapastas.

4.1.6.5– Saca bolas.

4.1.6.6– Acanaladores.

4.1.6.7– Rizador.

4.1.6.8– Sacapuntas verduras.

4.1.6.9– Mandolina entre otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar

5.1– Conocimiento de Temperaturas:

5.1.1 Refrigeración y congelación.

5.2– Control de las temperaturas de cocción.

5.3– El enfriamiento adecuado:

5.3.1 El abatidor.