



Aprovisionamiento De Materias Primas En Cocina

Sku: UF0054_V2

Horas: 30

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

Tema 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 Tema 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 Tema 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 Tema 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