



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

**Sku:** UF0056\_V2

**Horas:** 90

### 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

Tema 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 técnicas y procedimientos sencillos 1.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación Tema 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 2.3. Ingredientes esquemas y fases de elaboración. Riesgos en la ejecución 2.4. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación Tema 3. Participación en la Mejora de la Calidad. 3.1. Introducción 3.2. Aseguramiento de la calidad 3.3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos