



# Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas

**Sku:** UF1359\_V2

**Horas:** 90

## OBJETIVOS

Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales

## CONTENIDOS

Tema 1. Elaboraciones culinarias básicas

- 1.1 Clasificación definición descripción y aplicaciones.
- 1.2 Fases de los procesos puntos clave en la ejecución riesgos en la ejecución y control de resultados.
- 1.3 Los sistemas de cocción como preelaboración.
- 1.4 Técnicas y procedimientos de control.

Tema 2. Selección de maquinaria en la producción

- 2.1 Conocimiento formas y uso.
- 2.2 Maquinas de calor.

Tema 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

- 3.1 Ingredientes esquemas fases de elaboración.
- 3.2 Medidas correctivas.
- 3.3 Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
- 3.4 Riesgos en la ejecución control de resultados.
- 3.5 Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional.

Tema 4. Guarniciones culinarias y decorativas

- 4.1 Definición y tipología.
- 4.2 Elaboraciones complementarias.

Tema 5. Tipos de elaboradores complejas según finalidad o servicio

5.1 Buffet.

5.2 Restaurante.

5.3 Comercialización.

Tema 6. Limpieza de instalaciones y equipos

6.1 Conocimiento de los equipos.

6.2 Conocimiento de las Instalaciones.

6.3 Conocimientos de las herramientas.

6.4 Realización de la desinfección en el área de trabajo.