



# Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización

**Sku:** UF1360\_V2

**Horas:** 80

## OBJETIVOS

Desarrollar procedimientos de supervisión de los procesos de preparación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos Dirigir las operaciones de presentación de elaboraciones culinarias de acuerdo con su definición estado y tipo de servicio para responder a una óptima comercialización Diseñar y realizar decoraciones para todo tipo de elaboraciones culinarias aplicando las técnicas gráficas y de decoración adecuadas y asistir en el montaje de expositores

## CONTENIDOS

Tema 1. Supervisión de los procesos de elaboración

- 1.1 Fases de las elaboraciones culinarias.
- 1.2 Procedimientos de supervisión.

Tema 2. Organización del trabajo del personal

- 2.1 Realizar cuadros de trabajo.
- 2.2 Control de costes.
- 2.3 Medidas correctivas en la elaboración.

Tema 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.
- 3.5 Aplicaciones y ensayos prácticos.
- 3.6 Diseño de bocetos.
- 3.7 Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

Tema 4. Decoraciones en las elaboraciones culinarias

4.1 Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias.

Tema 5. Control de temperaturas según producto y servicio a desarrollar

5.1 Conocimiento de Temperaturas.

5.2 Control de las temperaturas de cocción.

5.3 El enfriamiento adecuado.