



## **HOTR0008 Cocina Básica**

**Sku:** PH\_HOTR0008

**Horas:** 80

**Formato:** HTML

### **OBJETIVOS**

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias, y realizar operaciones sencillas de almacén

### **CONTENIDOS**

#### **1. Caracterización Del Área De Cocina**

- 1.1 Definición, Organización Y Estructura De Las Zonas De Producción Culinaria
- 1.2 Relación De Las Competencias Básicas De Los Profesionales Del Área De Cocina
- 1.3 Identificación De Los Procesos, Procedimientos Y Operaciones De Producción

#### **2. Realización De Operaciones Sencillas En Almacén**

- 2.1 Recepción Y Almacenamiento De Alimentos Y Bebidas
- 2.2 Aprovisionamiento Interno: Solicitud Y Recepción De Géneros Culinarios

#### **3. Maquinaria Y Equipamiento Básico De Cocina**

- 3.1 Identificación Y Clasificación Según Su Funcionalidad
- 3.2 Utilización, Limpieza Y Mantenimiento

#### **4. Preparación Corte I**

- 4.1 Preparación Y Corte De Vegetales
- 4.2 Preparación Y Corte De Pescados, Crustáceos Y Mariscos

## **5. Preparación Corte II. Preelaboraciones Culinarias**

5.1 Preparación Y Corte De Carnes, Aves Y Piezas De Caza

5.2 Realización De Operaciones Necesarias Para La Obtención De Preelaboraciones Culinarias

## **6. Elaboraciones Elementales De Cocina**

6.1 Realización De Fondos, Caldos Y Guarniciones

6.2 Realización De Aperitivos Y Platos Combinados Sencillos

## **7. Conservación Y Regeneración En Cocina**

7.1 Uso De Equipamiento Básico Asociado

7.2 Aplicación De Técnicas Y Aplicaciones Sencillas