



Elaboración de menús

Sku: PD_56984

Horas: 16

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Conocer la principal terminología básica utilizada en cocina, cocina creativa y de autor.
- Estudiar los principales proyectos de innovación en la cocina creativa y de autor.
- Analizar las ideas y procesos asociados a las elaboraciones de cocina creativa y de autor y su presentación.
- Conocer las principales materias primas que se pueden utilizar en cocina creativa y de autor.
- Estudiar los equipos y maquinaria utilizados en cocina creativa y de autor.
- Destacar las nuevas técnicas culinarias que se utilizan en cocina creativa y de autor.
- Conocer el procedimiento a seguir en elaboraciones de fondos, caldos y guarniciones en cocina creativa y de autor.
- Estudiar diferentes recetas de aperitivos, platos combinados y platos principales.
- Saber elaborar algunos postres de la cocina creativa y de autor.
- Conocer los principales equipos utilizados para la regeneración y conservación de los géneros y elaboraciones de cocina creativa y de autor.
- Estudiar las principales técnicas de regeneración y conservación.

CONTENIDOS

Unidad 1: Elaboración de primeros, segundos y postres.

- Elaboración de primeros, segundos y postres.

Examen UA 01 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 01: Equilibrio entre platos 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2.5 horas

Unidad 2: Cómo controlar los costes de un menú.

- Cómo controlar los costes de un menú.

Examen UA 02 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 02: Uso del escandallo 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2.5 horas

Unidad 3: Gama de precios válidos para los costes.

- Gama de precios válidos para los costes.

Examen UA 03 30 minutos

Actividad de Evaluación UA 03: Estrategia de marketing 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2.5 horas

Unidad 4: Relación de coste de cada parte del menú.

- Relación de coste de cada parte del menú.

Examen UA 04 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2 horas

Unidad 5: Listas de productos válidos para los costes.

- Listas de productos válidos para los costes.

Examen UA 05 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2 horas

Unidad 6: Ideas para rebajar los costes.

- Ideas para rebajar costes.

Examen UA 06 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2 horas

Unidad 7: Recetario de primeros, segundos y postres.

- Recetario de primeros, segundos y postres.

Examen UA 07 30 minutos

Tiempo total de la unidad 2 horas

Examen final 30 minutos