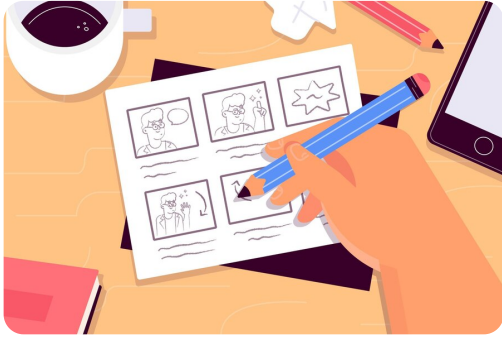


## Elaboración de menús



**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