

HOTR0008. Cocina Básica



Sku: 114382IN

Horas: 80

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias y realizar operaciones sencillas de almacén.
- Conocer el entorno, el equipamiento del área de cocina y almacenamiento para la realización de funciones básicas.
- Realizar elaboraciones elementales de cocina mediante el conocimiento de las técnicas y el equipamiento necesario para llevarlas a cabo.
- Analizar el área, la actividad y las competencias básicas de la zona de producción culinaria y de sus profesionales.
- Exponer las operaciones sencillas de almacén en torno a la gestión logística de establecimientos de restauración.
- Describir el funcionamiento y las necesidades de uso de la maquinaria y del equipamiento básico de cocina.
- Caracterizar los cortes, piezas y preelaboraciones culinarias de los géneros culinarios más comunes, teniendo presente las preelaboraciones a abordar.
- Realizar elaboraciones básicas de cocina, aplicando técnicas sencillas previamente definidas.
- Conocer los procesos de conservación y regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas.

CONTENIDOS

Unidad 1. Caracterización del área de cocina

Introducción

Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria

Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina

Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina

Resumen

Unidad 2. Realización de operaciones sencillas en almacén

Introducción

Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas
Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios
Resumen

Unidad 3. Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina

Introducción
Identificación y clasificación según su funcionalidad
Utilización, limpieza y mantenimiento
Resumen

Unidad 4. Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina

Introducción
Preparación y corte de vegetales
Preparación y corte de pescados, crustáceos y moluscos
Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza
Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias
Resumen

Unidad 5. Realización de elaboraciones elementales de cocina

Introducción
Realización de fondos, caldos y guarniciones
Realización de aperitivos y platos combinados sencillos
Resumen

Unidad 6. Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina

Introducción
Uso de equipamiento básico asociado
Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas
Resumen