

UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.

Sku: PA_UF0054

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.
- Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. El departamento de cocina**
  - Definición y organización característica.
  - Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.
  - Especificidades en la restauración colectiva.
  - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- **Unidad 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina**
  - Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
  - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
  - Controles de almacén.
- **Unidad 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina**
  - Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

    - Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- **Unidad 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina**
    - Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
    - Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.