



## Uso de 55 y equipos básicos de cocina

**Sku:** CT0833

**Horas:** 8

**Formato:** HTML

### CONTENIDOS

1. Identificación y clasificación según características fundamentales. funciones y aplicaciones más comunes 1.1. Fogones 1.2. Baño maría 1.3. Baño maría termostático 1.4. Cacerolas grandes y sartenes basculantes 1.5. Horno cocedor de vapor 1.6. Horno clásico convencional 1.7. Horno de convección forzada 1.8. Horno microondas 1.9. Freidoras 2. Especificidades en la restauración colectiva 2.1. Hoteles 2.2. Restaurantes 2.3. Catering y colectividades 3. Aplicación de técnicas. procedimientos y modos de operación. control y mantenimiento característicos 3.1. Flujo de marcha o ruta de trabajo 3.2. El diagrama de flujo del proceso de producción de platos