

CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS



SKU: UF1359_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

Supervisar la aplicación de las técnicas básicas de cocina para obtener elaboraciones culinarias básicas Poner a punto elaboraciones culinarias que resulten complejas y representativas por sus valores gastronómicos tipo: territoriales o temporales

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

Tema 1. Elaboraciones culinarias básicas

1.1 Clasificación definición descripción y aplicaciones.

1.2 Fases de los procesos puntos clave en la ejecución riesgos en la ejecución y control de resultados.

1.3 Los sistemas de cocción como preelaboración.

1.4 Técnicas y procedimientos de control.

Tema 2. Selección de maquinaria en la producción

2.1 Conocimiento formas y uso.

2.2 Maquinas de calor.

Tema 3. Elaboraciones de cocina complejas según estacionalidad y territorio

3.1 Ingredientes esquemas fases de elaboración.

3.2 Medidas correctivas.

3.3 Útiles asociados a las preparaciones culinarias.

3.4 Riesgos en la ejecución control de resultados.

3.5 Preparación de platos tipo de la cocina regional española e internacional.

Tema 4. Guarniciones culinarias y decorativas

4.1 Definición y tipología.

4.2 Elaboraciones complementarias.

Tema 5. Tipos de elaboradores complejas según finalidad o servicio

5.1 Buffet.

5.2 Restaurante.

5.3 Comercialización.

Tema 6. Limpieza de instalaciones y equipos

6.1 Conocimiento de los equipos.

6.2 Conocimiento de las Instalaciones.

6.3 Conocimientos de las herramientas.

6.4 Realización de la desinfección en el área de trabajo.