

HOTR067PO SUPERVISIÓN DE TAREAS DE COCINA DE LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA

SKU: EVOL-4944-INO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [55](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Conocer los procedimientos de organización y gestión del funcionamiento de la cocina del establecimiento de restauración organizada, que deben ser controlados para su correcto servicio.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Sistemas y métodos de conservación, envasado y presentación comercial habituales en los géneros y productos culinarios.
2. - Identificación y clases. Identificación de equipos asociados.
3. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
4. - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando técnicas y métodos adecuados. Limpieza de instalaciones y equipos.
5. - Procesos de desecación de alimentos.
6. Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos:
7. - Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios. Aplicaciones.
8. - Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. Aplicaciones.
9. - Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos. Aplicaciones.



UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REPOSTERÍA

1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería:
2. - Fases y caracterización. Identificación de equipos asociados.
3. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
4. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión. Deducción de la técnica o método apropiado.
5. - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA. RELACIONES ENTRE PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA Y PROCESO DE SERVICIO:

1. El comedor y la lógica de servicio. Coordinación de la producción culinaria con el servicio:
2. - Control de tiempos desde la terminación de platos y su recogida por parte del personal de comedor.
3. - Transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos.
4. - Explicación de los estándares establecidos en la composición y presentación de platos.
5. - Identificación de prioridades de consumo u objetivos de venta.
6. Protocolo y forma correcta de servir los platos desde el punto de vista gastronómico.
7. Observaciones de clientes sobre elaboración y presentación de platos o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y consecuente toma de decisiones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.
2. Caracterización, concreción de procesos y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro, efectuar solicitudes de compra y desarrollar procedimientos de recepción y control de mercancías propias de restauración.
3. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
4. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
5. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
6. Diseño de rutas de distribución interna.
7. Control e inventario de existencias.
8. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
9. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

