Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 60 h
Precio: 30.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF1358

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Elaboraciones culinarias

####

1.1. Atendiendo a la composición y producción:

####

1.1.1. Pasta.

####

1.1.2. Carnes.

####

1.1.3. Pescados.

####

1.1.4. Verduras.

####

1.1.5. Lácteos.

####

1.2. Guarniciones:

####

1.2.1. Definición.

####

1.2.2. Tipología y elaboración.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Técnicas de cocina

####

2.1. Definición , clasificación y aplicaciones:

####

2.1.1. Abrillantar.

####

2.1.2. Acanalar.

####

2.1.3. Adobar.

####

2.1.4. Asar.

####

2.1.5. Blanquear.

####

2.1.6. Brasear.

####

2.1.7. Bridar.

####

2.1.8. Cincelar.

####

2.1.9. Clarificar.

####

2.1.10. Cocer.

####

2.1.11. Confitar.

####

2.1.12. Desecar.

####

2.1.13. Deshuesar.

####

2.1.14. Dorar.

####

2.1.15. Empanar.

####

2.1.16. Emulsionar.

####

2.1.17. Estofar.

####

2.1.18. Flambear.

####

2.1.19. Freír.

####

2.1.20. Glasear.

####

2.1.21. Ligar.

####

2.1.22. Marcar.

####

2.1.23. Macerar.

####

2.1.24. Pelar.

####

2.1.25. Picar.

####

2.1.26. Pochar.

####

2.1.27. Trabar entre otros.

####

2.2. Procesos de ejecución de dichas técnicas.

####

2.3. Fases, instrumentos, procedimientos, resultados y controles.

####

2.4. Tratamientos y efectos en las materias primas.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Sistemas de cocción aplicados a la mise en place

####

3.1. Hervido.

####

3.2. Asado.

####

3.3. Salteado.

####

3.4. Fritura.

####

3.5. Vacío.

####

3.6. Plancha.

####

3.7. Braseado.

####

3.8. Estofado.

####

3.9. Pochado.

####

3.10. Confitado.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Propuestas culinarias según establecimientos

####

4.1. Tipos Servicio.

####

4.2. Aéreas o departamentos en la restauración.

####

4.3. Formulas de restauración.

####

4.4. Establecimiento y categoría.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

####

5.1. Departamentos o unidades que intervienen.

####

5.2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno:

####

5.2.1. Inventarios en una cocina.

####

5.2.2. Escandallos de las materias primas.

####

5.2.3. Fichas técnicas.

####

5.2.4. Sistema para el aprovisionamiento.

####

5.3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina:

####

5.3.1. Estudio de los puntos críticos.

####

5.4. El releves:

####

5.4.1. Definición.

####

5.5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros:

####

5.5.1. Naturaleza del producto:

####

5.5.1.1. Refrigerados.

####

5.5.1.2. No refrigerados.

####

5.5.1.3. Congelados.

####

5.5.2. Destino:

####

5.5.2.1. Tipo de servicio.

####

5.5.2.2. Normas higiénico-sanitaria.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.