Organización de procesos de cocina

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1065_3

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Las unidades de producción culinaria

####

1.1. Definición.

####

1.2. Modelos más característicos.

####

1.3. Modalidades de establecimientos.

####

1.4. Procesos de producción culinaria.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Establecimientos en la restauración

####

2.1. Tipología.

####

2.2. Modalidades.

####

2.3. Tipos de materiales según establecimiento.

####

2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

####

3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.

####

3.1.1. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

####

3.2. Zonas de producción culinaria:

####

3.2.1. Equipos.

####

3.2.2. Instalaciones.

####

3.2.3. Distribución del área de producción.

####

3.3. Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.

####

3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.

####

3.5. Las materias primas en la producción.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Procesos de cocina

####

4.1. Definición de los procesos.

####

4.2. Conocimiento de las fases más significativas:

####

4.2.1. Compra.

####

4.2.2. Control.

####

4.2.3. Almacenamiento y conservación.

####

4.2.4. Elaboración.

####

4.2.5. Coordinación.

####

4.2.6. Supervisión:

####

4.2.6.1. Riesgos en la ejecución.

####

4.2.6.2. Resultados intermedios y finales.

####

4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.

####

4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.

####

4.5. Sistemas de racionamientos y gramajes.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

####

5.1. Definición.

####

5.2. Procesos y métodos.

####

5.3. Aplicaciones.

####

5.4. Fases de los procesos.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Planes de trabajo del departamento de cocina

####

6.1. Tipo de necesidades del departamento.

####

6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.

####

6.3. Materiales y recursos humanos necesarios.

####

6.4. Orden de tareas.

####

6.5. Documentación para la programación de trabajo.

####

UNIDAD DIDÁCTICA 7. El comedor y la lógica de servicio

####

7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.

####

7.2. Técnicas de elaboración de platos:

####

7.2.1. Composición.

####

7.2.2. Tiempo de servicio.

####

7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.

####

7.4. El protocolo.

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.