

Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place

Horas

60

Acerca de este curso

Cod: UF1358_V2

Tema 1. Elaboraciones culinarias

- 1.1. Atendiendo a la composición y producción
- 1.2. Guarniciones

Tema 2. Técnicas de cocina

- 2.1. Definición clasificación y aplicaciones:
- 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.

Tema 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.

Tema 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.

Tema 5. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

- 5.1. Departamentos o unidades que intervienen.
- 5.2. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
- 5.3. La trazabilidad de las materias primas dentro de la cocina
- 5.4. El releves

5.5. Sistemas de almacenaje y recepción de géneros

¿Qué aprenderás?

- Caracterizar elaboraciones culinarias atendiendo a su composición producción y servicio y describir sus procesos de ejecución.
- Analizar poner a punto y realizar el proceso de ejecución de elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones que resulten aptas para la elaboración posterior de platos.
- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones culinarias de múltiples aplicaciones de acuerdo con ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados.