

UF0054: Aprovechamiento De Materias Primas En Cocina

Horas	30
-------	----

Acerca de este curso

Cod: PA210

1. El departamento de cocina.
2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina.
3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina.
4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

¿Qué aprenderás?

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.