

UF0057: Elaboración De Platos Combinados Y Aperitivos

Código del curso: PA213

Horas: 60

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: PA213

1. Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina.
2. Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias.
3. Preelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos.
4. Envasado, conservación y regeneración y de géneros y materias primas culinarias.
5. Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias.
6. Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración.
7. Integración y comunicación en el centro de trabajo.

¿Qué aprenderás?

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución

Realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas, previamente definidas.

Realizar y presentar platos combinados y aperitivos sencillos de acuerdo con la definición del producto, aplicando normas de elaboración básicas.

Envasar, conservar y regenerar géneros crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas de uso común, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias y productos.

Asistir en los procesos de preparación y presentación de de elaboraciones culinarias, mostrando receptividad y espíritu de cooperación.

Aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.

Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

