

HOTR0008 COCINA BÁSICA

Categoría

Hostelería y turismo



www.clctic.es

Objetivos

Aplicar los fundamentos básicos sobre productos alimenticios y técnicas culinarias, y realizar operaciones sencillas de almacén.

Conocer el entorno, el equipamiento del área de cocina y almacenamiento para la realización de funciones básicas.

Realizar elaboraciones elementales de cocina mediante el conocimiento de las técnicas y el equipamiento necesario para llevarlas a cabo.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
80H

Índice de contenidos

Módulo 1, Área de cocina, almacén y equipamiento básico 40H

- Caracterización del área de cocina.
 - Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
 - Relación de las competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
 - Identificación de los procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.
- Realización de operaciones sencillas en almacén.
 - Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
 - Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.
- Utilización de maquinaria y equipamiento básico de cocina.
 - Identificación y clasificación según su funcionalidad.
 - Utilización, limpieza y mantenimiento.

Módulo 2, Géneros culinarios, elaboración elemental y conservación 40H

- Preparación de las bases, fondos y sofritos, y de los géneros culinarios de uso común en cocina.
 - Preparación y corte de vegetales.
 - Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
 - Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
 - Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.
- Realización de elaboraciones elementales de cocina.
 - Realización de fondos, caldos y guarniciones.
 - Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.
- Conservación y regeneración de géneros y elaboraciones de cocina.
 - Uso de equipamiento básico asociado.
 - Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.