APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA

SKU: UF0054_V2

OBJETIVOS

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,

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Tema 1. El Departamento de Cocina.
1.1. Definición y organización característica
1.2. Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria
1.3. Especificidades en la restauración colectiva
1.4. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Tema 2. Realización de Operaciones Sencillas de Economato y Bodega en Cocina.
2.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos documentación y aplicaciones
2.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
2.3. Controles de almacén

Tema 3. Utilización de Materias Primas Culinarias y Géneros de Uso Común en Cocina.
3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes caracterización cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas
3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que les son inherentes; necesidades

básicas de regeneración y conservación

Tema 4. Desarrollo del Proceso de Aprovisionamiento Interno en Cocina.
4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos