



CURSO GRATUITO

COCINA BÁSICA + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0008 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

90

Objetivos

Realizar el análisis sensorial, identificando la tipología vinícola, aplicando tanto la metodología más tradicional, así como las nuevas tendencias.

Información

Curso gratuito de Cocina Básica de 90 horas en modalidad »Teleformación«. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido**0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR**

- Conocimiento de las tendencias del turismo en la era post covid-19: turismo sostenible.
- Identificación de las características de la economía circular.
- Determinación del concepto y características del turismo.

1. 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.

2. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS EN ALMACÉN.

- Recepción y almacenamiento de alimentos y bebidas.
- Aprovisionamiento interno: solicitud y recepción de géneros culinarios.

3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO BÁSICO DE COCINA.

- Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- Utilización, limpieza y mantenimiento.

4. 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.

5. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA.

- Realización de fondos, caldos y guarniciones.
- Realización de aperitivos y platos combinados sencillos.

6. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES DE COCINA.

- Uso de equipamiento básico asociado.
- Aplicación de técnicas y aplicaciones sencillas.