



CURSO GRATUITO

COCINA PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA I + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código

HOTR0011 + HOTT02-MOD03112

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

80

Objetivos

Realizar elaboraciones para restauración colectiva, tanto para exposición y venta en bufé como para exposición, venta y autoservicio.

Información

Curso gratuito de Cocina para Restauración Colectiva de 80 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. CONOCIMIENTO DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

- Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable.
- Elaboración de un análisis de la cadena de valor.
- Descripción de los sistemas de producción.
- Producción en la cocina colectiva: programa básico de restauración.

2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO DE COCINA EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

- Identificación y clasificación según su funcionalidad.
- Modos de utilización, limpieza y mantenimiento.

3. ELABORACIÓN DE MENÚS EQUILIBRADOS.

- Aplicación de la nutrición y dietética a la cocina colectiva.
- Definición de menús.
- Realización de menús para restauración colectiva.
- Realización de platos para el autoservicio en mostrador comercial.

4. CONOCIMIENTO DEL BUFÉ EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

- Descripción de las características, tipos de bufé, equipo y material, y planificación.
- Realización de elaboraciones para bufé en restauración colectiva.

5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES.

- Equipamiento básico asociado.
- Aplicación de técnicas a los diferentes sistemas de producción