

HOTR0008 COCINA BÁSICA



180,00 € - 250,00 €

Este curso HOTR0008 Cocina Básica ofrece al alumno una formación especializada en la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. El curso HOTR0008 Cocina Básica permitirá al alumno aumentar sus conocimientos en la cocina básica en relación con los alimentos, técnicas culinarias y almacén.

Categorías: [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

INFORMACIÓN

Duración	80 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÁREA DE COCINA, ALMACÉN Y EQUIPAMIENTO BÁSICO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GENEROS CULINARIOS, ELABORACIÓN ELEMENTAL Y CONSERVACIÓN

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

