

HOTR0025 SUPERVISIÓN DE TAREAS DE COCINA DE LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0025 Supervisión de Tareas de Cocina de la Restauración Organizada es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0025 Supervisión de Tareas de Cocina de la Restauración Organizada el alumno ampliará sus conocimientos en procedimientos de organización y gestión del funcionamiento de la cocina.

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

INFORMACIÓN

Duración	55 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

1. UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE RESTAURACIÓN

1. Organización del tratamiento de géneros culinarios.
2. - Sistematización y métodos de conservación, envasado y presentación comercial habituales en los géneros y productos culinarios.
3. - Identificación y clases. Identificación de equipos asociados.
4. - Identificación de las fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
5. - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando técnicas y métodos adecuados.
6. - Gestión de la limpieza de instalaciones y equipos.
7. - Aplicación de los procesos de desecación de alimentos.
8. - Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos.
9. - Aplicación de los procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios.
10. * Aplicaciones.
11. - Aplicación de procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. Aplicaciones.
12. - Aplicación de procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos.
13. * Aplicaciones.
14. Estructuración de los procesos de repostería.
15. - Aplicación de los sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería.

16. - Identificación de las clases y caracterización.
17. * Identificación de equipos asociados.
18. - Identificación de las fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
19. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión. Dedución de la técnica o método apropiado.
20. - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.
21. Organización de procesos de cocina.
22. - Coordinación de la producción culinaria con el servicio.
23. - Control de tiempos desde la terminación de platos y su recogida por parte del personal de comedor.
24. - Transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos.
25. - Explicación de los estándares establecidos en la composición y presentación de platos.
26. - Identificación de prioridades de consumo u objetivos de venta.
27. - Aplicación del protocolo y forma correcta de servir los platos desde el punto de vista gastronómico.
28. - Evaluación de observaciones de clientes sobre elaboración y presentación de platos o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y consecuente toma de decisiones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. Organización del aprovisionamiento en restauración.
2. - Gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.
3. - Caracterización, concreción de procesos y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro, efectuar solicitudes de compra y desarrollar procedimientos de recepción y control de mercancías propias de restauración.
4. - Identificación de formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
5. - Realización de los procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
6. - Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
7. - Realización del diseño de rutas de distribución interna.
8. - Realización del control e inventario de existencias.

9. - Aplicación de las prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
10. - Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.

