

HOTR076PO COCINA BÁSICA (MODULADO)



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Restauración](#) |

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

1. MÓDULO 1. COCINA BÁSICA. PARTE 1

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTUALIZACIÓN DEL ÁREA DE COCINA.

1. Definición, organización y estructura de las zonas de producción culinaria.
2. Competencias básicas de los profesionales del área de cocina.
3. Procesos, procedimientos y operaciones de producción en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS EN ALMACÉN.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPAMIENTO BÁSICO DE COCINA.

1. Identificación y clasificación según su funcionalidad.
2. Modos de utilización, limpieza y mantenimiento.
3. MÓDULO 2. COCINA BÁSICA. PARTE 2

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PREELABORACIÓN DE GÉNEROS CULINARIOS DE USO COMÚN EN COCINA.

1. Preparación y corte de vegetales.
2. Preparación y corte de pescados, crustáceos y mariscos.
3. Preparación y corte de carnes, aves y piezas de caza.
4. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. REALIZACIÓN DE ELABORACIONES ELEMENTALES DE COCINA.

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

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

1. Equipamiento básico asociado.

2. Técnicas y aplicaciones sencillas.

