

HOTR077PO COCINA PARA RESTAURACION COLECTIVA I



180,00 € - 250,00 €

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

Duración	70 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. CONCEPTUALIZACIÓN DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

1. Restauración colectiva: definición, tipología, características y legislación aplicable.
2. Análisis de la cadena de valor.
3. Sistemas de producción.
4. La producción en la cocina colectiva: programa básico de restauración.

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

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN DE MENÚS EQUILIBRADOS.

1. Nutrición y dietética aplicada a la cocina colectiva.
2. Definición de menús.
3. Realización de menús para restauración colectiva.
4. Realización de platos para el autoservicio en mostrador comercial.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL BUFÉ EN LA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

1. Características, tipos de bufé, equipo y material, y planificación.
2. Realización de elaboraciones para bufé en restauración colectiva.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE GÉNEROS Y ELABORACIONES.

1. Equipamiento básico asociado.
2. Técnicas y aplicaciones a los diferentes sistemas de producción.