

SUPERVISIÓN DE TAREAS DE COCINA DE LA RESTAURACIÓN ORGANIZADA



Área: Hostelería
Modalidad: Mixta
Duración: 55 h
Horas presenciales: 35
Horas teleformación: 20
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conocer los procedimientos de organización y gestión del funcionamiento de la cocina del establecimiento de restauración organizada, que deben ser controlados para su correcto servicio.

CONTENIDOS

1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS 1.1. Sistemas y métodos de conservación, envasado y presentación comercial habituales en los géneros y productos culinarios. 1.1.1. Identificación y clases. Identificación de equipos asociados. 1.1.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución. 1.1.3. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando técnicas y métodos adecuados. Limpieza de instalaciones y equipos. 1.1.4. Procesos de desecación de alimentos. 2.1. Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos: 2.1.1. Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios. Aplicaciones. 2.1.2. Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. Aplicaciones. 2.1.3. Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos. Aplicaciones. 2. PROCESOS DE REPOSTERÍA 2.1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería: 2.1.1. Clases y caracterización. Identificación de equipos asociados. 2.1.2. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados. 2.1.3. 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. 2.1.4. Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados. 3. ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA. Relaciones entre procesos de elaboración culinaria y proceso de servicio: 3.1. El comedor y la lógica de servicio. Coordinación de la producción culinaria con el servicio: 3.1.1. Control de tiempos desde la terminación de platos y su recogida por parte del personal de comedor. 3.1.2. Transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos. 3.1.3. Explicación de los estándares establecidos en la composición y presentación de platos. 3.1.4. Identificación de prioridades de consumo u objetivos de venta. 3.2. Protocolo y forma correcta de servir los platos desde el punto de vista gastronómico. 3.3. Evaluación de observaciones de clientes sobre elaboración y presentación de platos o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y consecuente toma de decisiones. 4. APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN 4.1. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración. 4.2. 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. 4.3. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas. 4.4. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales. 4.5. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna. 4.6. Diseño de rutas de distribución interna. 4.7. Control e inventario de existencias. 4.8. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento. 4.9. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.



METODOLOGIA

Principios metodológicos de la acción formativa

- Conocer y partir del perfil de entrada de los asistentes en cuanto a nivel de conocimiento y desarrollo profesional.
- Procurar que el objeto de aprendizaje sea coherente, claro y lógico y aparezca ante los asistentes adecuadamente presentado.
- Motivar a los asistentes para lograr un esfuerzo continuado acorde con el proceso de aprendizaje y su duración.

Características de la acción formativa

- Formación directa entre alumno y profesor.
- Formación específica ajustando el Temario a los objetivos a cumplir.
- Formación adaptada incorporando ejemplos prácticos y clarificadores.
- Formación participativa motivando a los asistentes a que sean agentes principales del desarrollo de la acción.
- Formación documentada apoyando siempre las explicaciones del docente del correspondiente material didáctico: presentaciones, guiones, documentaciones, libros, etc.