Aprovisionamiento de Materias Primas en Cocina (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/aprovisionamiento-de-materias-primas-en-cocina-uf0054/

Objetivo

Con el Curso de **Aprovisionamiento de materias primas en cocina** de **30 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. El departamento de cocina

1.1 Definición y organización característica.

1.2 Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria.

1.3 Especificidades en la restauración colectiva.

1.4 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UD2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina

2.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.

2.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.

2.3 Controles de almacén.

UD3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina

3.1 Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

3.2 Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

UD4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

4.1 Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

4.2 Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 30
- Unidades: 4