

Objetivos

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.

Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en la cocina, describiendo las principales variedades y cualidades.

Contenidos

El departamento de cocina

Introducción

Definición y organización característica

Estructuras habituales de locales y zonas de producción culinaria

Especificidades en la restauración colectiva

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Resumen

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega de cocina

Introducción

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

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

Controles de almacén

Resumen

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

Introducción

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

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

Resumen

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

Introducción

Formalización y traslado de solicitudes sencillas

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

Resumen

