

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Referencia: ONV2CT0835

Nombre: Preelaboración de géneros culinarios de uso común en cocina

Duración: 15 horas

Modalidad: Teleformación

Objetivos:

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de los departamentos de cocina, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo
Caracterizar cortes y piezas y realizar las operaciones de preelaboración de los géneros culinarios más comunes, en función del plan de trabajo establecido, de las elaboraciones culinarias que se vayan a realizar o de las necesidades de comercialización.

Contenidos:

1. Términos culinarios relacionados con la preelaboración.
2. Tratamientos característicos de las materias primas.
3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
4. Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
5. Realización de operaciones necesarias para la obtención de preelaboraciones culinarias más comunes, aplicando técnicas y métodos adecuados