
PROGRAMA FORMATIVO

Aprovisionamiento de materias primas en cocina

Código: 3597

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir conocimientos para poder trabajar y desarrollar técnicas culinarias en el ámbito de la restauración, así como conocer las técnicas y procesos para el proceso de aprovisionamiento interno de materias primas. Conocer los documentos necesarios y específicos para el abastecimiento de productos culinarios. Saber clasificar de forma sencilla las materias primas más usuales, haciendo pequeñas clasificaciones. Conocer los distintos departamentos en los que se divide una cocina profesional y distinguir los diferentes rangos del departamento. Saber clasificar y recibir una mercancía de forma correcta. Saber distinguir los diferentes sectores de restauración y su oferta gastronómica. Conocer la normativa sobre facturas, así como su correcto recorrido economato-facturación. Conocer y aplicar de forma adecuada los diferentes métodos de conservación.

➤ **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.

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.

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.

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina

Introducción.

Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.