

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2AF10653

**Nombre:** Organización de procesos de cocina

**Duración:** 80 horas

**Modalidad:** Teleformación

### Objetivos:

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de organizar procesos de producción culinaria. En concreto el alumno será capaz de: Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración. Analizar y definir procesos de cocina identificando y caracterizando las técnicas operaciones fases parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias definiendo los resultados que deben obtenerse. Analizar procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas definiéndolos para casos concretos. Definir planes de trabajo para departamentos de cocina adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones. Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio y simular su coordinación.

### Contenidos:

#### **UD1. Las unidades de producción culinaria.**

- 1.1. Definición.
- 1.2. Modelos más característicos.
- 1.3. Modalidades de establecimientos.
- 1.4. Procesos de producción culinaria.

#### **UD2. Establecimientos en la restauración.**

- 2.1. Tipología.
- 2.2. Modalidades.
- 2.3. Tipos de materiales según establecimiento.
- 2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

#### **UD3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.**

- 3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
- 3.2. Zonas de producción culinaria.
- 3.3. Tipos de zonas: tratamiento preelaboración conservación cocina.
- 3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina.

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Referencia:** ONV2AF10653

**Nombre:** Organización de procesos de cocina

**Duración:** 80 horas

**Modalidad:** Teleformación

3.5. Las materias primas en la producción.

### **UD4. Procesos de cocina.**

- 4.1. Definición de los procesos.
- 4.2. Conocimiento de las fases más significativas.
- 4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
- 4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
- 4.5. Sistemas de racionamiento y gramajes.

### **UD5. Procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias.**

- 5.1. Definición.
- 5.2. Procesos y métodos.
- 5.3. Aplicaciones.
- 5.4. Fases de los procesos.

### **UD6. Planes de trabajo del departamento de cocina.**

- 6.1. Tipo de necesidades del departamento.
- 6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
- 6.3. Materiales y recursos humanos necesarios.
- 6.4. Orden de tareas.
- 6.5. Documentación para la programación de trabajo.

### **UD7. El comedor y la lógica de servicio.**

- 7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio.
- 7.2. Técnicas de elaboración de platos.
- 7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
- 7.4. El protocolo.