

## TITULO: EL APROVISIONAMIENTO EN LA COCINA

**HORAS: 57**

### DESCRIPCIÓN:

En este curso se desarrollarán una serie de contenidos sobre Aprovisionamiento de materias primas en cocina. A través de estos contenidos el alumnado adquirirá las competencias necesarias para efectuará la recepción de las materias primas y posteriormente almacenarlas y distribuirlas. Además el alumnado conocerá y diferenciará las distintas materias primas que se utilizan comúnmente en cocina.

### OBJETIVOS:

#### Objetivos generales del curso

- 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.

#### Objetivos específicos del curso

- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades y calidades de los géneros solicitados y los recibidos.
- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Identificar las materias primas alimentarias de uso común, describiendo sus características físicas (forma, color, tamaño, etc.), sus cualidades gastronómicas (aplicaciones culinarias básicas), sus necesidades de preelaboración básica y sus necesidades de conservación.

- Describir las fórmulas usuales de presentación de las materias primas culinarias de uso común, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

## **CONTENIDOS:**

### **Capítulo 1. El departamento de cocina**

- Definición y organización.
- Estructuras habituales de locales.
- Especificidades en la restauración colectiva.
- Profesionales que intervienen en el departamento.

### **Capítulo 2. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en cocina**

- Solicitud y recepción de géneros culinarios.
- Almacenamiento.
- Controles de almacén.

### **Capítulo 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en cocina**

- Clasificación gastronómica.
- Clasificación comercial.

### **Capítulo 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina**

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.