



FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de La cocina al vacío como herramienta de gestión

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de

La cocina al vacío como herramienta de gestión

**Familia
profesional**

Hostelería y turismo

Horas

35 horas

Modalidad

Online

Descripción del curso de

La cocina al vacío como herramienta de gestión

Objetivos del curso

El curso HOTR0060 La Cocina al Vacío como Herramienta de Gestión te permitirá ser capaz de llevar a cabo la técnica de cocina al vacío de diferentes alimentos.

Programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCINA AL VACÍO COMO HERRAMIENTA PARA MEJORAR LA GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Conceptualización de las técnicas usadas en la conservación y preparación de platos de cocina.
2. Conocimiento acerca del mantenimiento y gestión de equipos y la maquinaria necesaria para la elaboración de los productos.
3. Explicación del vacío como herramienta para mejorar la gestión de un restaurante.
4. - Posibilidades y aplicaciones del vacío.
5. - Identificación de otras aplicaciones al vacío
6. Descripción de atmósferas modificadas: la IV Gama.
7. Explicación del mise-en-place.
8. Aplicación de técnicas de gestión a la hora de dirigir al personal de cocina.

9. Identificación de las ventajas atribuidas al vacío para la reducción de mermas.
10. Conservación de carnes, pescados y vegetales frescos.
11. Elaboración de cocinado tradicional y conservación al vacío.
12. Regeneración de productos envasados al vacío.
13. Explicación de la oxidación y pardeamiento enzimático.


UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA A BAJA TEMPERATURA

1. Descripción y presentación de las diversas técnicas y medidas para la cocina a baja temperatura.
2. Importancia de la relación tiempo y temperatura. Tablas de temperatura
3. Conocimiento de los sistemas de cocción a baja temperatura.
4. Conocimiento y uso de las cocciones directas e indirectas.
5. Aplicación de las técnicas para la cocina a baja temperatura.
6. Conocimiento sobre la conservación de los alimentos y la baja temperatura
7. Identificación y aplicación de otras técnicas basadas en aplicaciones del vacío.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS, MEDIOAMBIENTALES Y PREVENCIÓN LABORAL EN COCINA

1. Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
2. - Definición de calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
3. - Identificación de los requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos.
4. - Explicación de los procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
5. - Aplicación de los sistemas y métodos de limpieza, y de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos
6. - Reconocimiento de los productos de limpieza de uso común. Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
7. - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
8. Utilización de uniformes y equipamiento personal de seguridad
9. - Explicación de salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
10. - Identificación de prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
11. - Utilización de uniformes del personal de restaurante-bar
12. Aplicación de buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería

13. - Aplicación de medidas de protección ambiental
14. - Descripción de las condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
15. - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
16. - Aplicación de la reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
17. - Propuesta de medidas correctivas
18. Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
19. - Identificación de las condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material
20. - Interpretación de las especificaciones
21. - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración
22. - Aplicación de medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
23. - Identificación de situaciones de emergencia: Procedimiento de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escape de gases. Fugas de agua o inundaciones.
24. - Reconocimiento de los planes



**Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados**

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com