

PROGRAMA FORMATIVO

Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos . HOTR0408 - Cocina - versión online

Código: 10444

Modalidad: ON LINE

Duración: 60 horas

Objetivos:

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación de los departamentos de cocina de acuerdo con su aplicación en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos y en función de su rendimiento óptimo.
- Analizar los pescados, crustáceos y moluscos de uso en la cocina, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Describir las operaciones de preelaboración de diferentes pescados, crustáceos y moluscos y realizarlas, de forma que los mismos resulten aptos para su uso en la posterior elaboración de platos o para la comercialización.
- Aplicar métodos y operar correctamente equipos para la conservación y envasado de pescados, crustáceos y moluscos crudos, semielaborados y elaboraciones culinarias terminadas, asegurando su utilización o consumo posteriores en condiciones óptimas.

Contenidos:

Maquinaria y equipos básicos de cocina utilizados en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación y control característicos

Última generación de maquinaria, batería y utillaje de cocina

Resumen

Área de preparación de la zona para pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Ubicación más adecuada y descripción según características técnicas del local

Instalaciones frigoríficas y otras

Herramientas utilizadas en la preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Almacenamiento y conservación de pescados, crustáceos y moluscos frescos y congelados

Resumen

Materias primas

Introducción

Pescados: definición. Distintas clasificaciones

Estacionalidad de los pescados, crustáceos y mariscos 1

La acuicultura y sus principales productos

Factores organolépticos indicativos de su calidad y estado de conservación

Especies más apreciadas

Distintos cortes en función a su cocinado

Crustáceos: Definiciones

Moluscos. Definiciones y clases

Despojos y productos derivados de los pescados, crustáceos y moluscos

Las algas y su utilización

Resumen

Regeneración de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Definición

Clases de técnicas y procesos

Identificación de equipos asociados

Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados

Realización de operaciones necesarias para la regeneración

Resumen

Preelaboración de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Limpieza de distintos tipos de pescados según la especie. Desespinado y distintos cortes

Otras operaciones propias de la preelaboración: bridado, en brocheta, porcionado, picado, empanado, adobo y otras

Limpieza y preparaciones en crudo de crustáceos y moluscos. Otras operaciones propias de la preelaboración

Para consumir en crudo

Resumen

Conservación de pescados, crustáceos y moluscos

Introducción

Consecuencias del deterioro de los alimentos. Toxiinfecciones

Refrigeración

La congelación

Otras conservas y semi-conservas marinas y la industria conservera

La conservación en cocina: Los escabeches y otras conservas

Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados

Resumen

PROGRAMA FORMATIVO

Gestión de la restauración. HOTR040PO - versión online

Código: 18047

Modalidad: ON LINE

Duración: 100 horas

Objetivos:

- Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

Contenidos:

Servicios y organización en restauración

Introducción

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el *food service*):

Restauración tradicional

Neorrestauración

Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico

Implantación de los servicios de restauración:

Macroentorno y microentorno

Estudio de la competencia

Fases de implantación de un servicio de restauración

Gestión del servicio de restauración:

Plan de inversión

Plan de financiación

Estimación de gastos

Costes internos y de amortización

Costes externos

Ratios básicos

Licencias y documentación

El restaurante, la cafetería y el bar:

Definición

División por zonas

Mobiliario

Decoración

Organigrama

Servicio de bar

La oferta en restauración:

El menú

La carta

Sugerencias o recomendaciones

Menús para banquetes

Menú bufet

Resumen

Planificación de los servicios

Introducción

Consideraciones generales:

Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

Relaciones entre departamentos y recursos humanos

Diseño y elaboración de la carta:

Diseño de la carta

Elaboración de la carta

Planificación del menú:

Aspectos nutricionales del menú

Aspectos económicos del menú

Punto de vista organizativo

Aspectos gastronómicos del menú

Aspectos estéticos del menú

Mise en place:

Planificación de los servicios de desayuno

Planificación de los servicios de almuerzo y cena

Planificación de banquetes

La reserva:

Tipos de comunicación en la toma de una reserva

Datos de una reserva

Desarrollo y confirmación de una reserva

Distribución del trabajo y reparto de tareas

Resumen.

El control de ingresos y gastos de los servicios

Introducción

Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:

Tipos de costes

Control de costes

Determinación de los costes:

Determinación del coste de un plato

Determinación del coste de un banquete

Determinación del consumo de comida y bebida:

Determinación del consumo de comida

Determinación del consumo de bebida

Escandalo o rendimiento de un producto:

Realización del escandalo

Fijación del precio de venta

Gestión y control de comidas y bebidas:

Realización de escandallos y fichas técnicas

Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos

Implementación de hojas de mermas

Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones

Incentivos al personal

El control de ingresos:

Facturación y cobro

Apertura, arqueado y cierre de caja

Medios de pago

Menú engineering y principios de Omnes:

Principios de Omnes

El menú engineering

Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:

Reducción de costes asociada a los gastos de personal

Reducción de costes asociada a la gestión del inventario

Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio)

Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración

El futuro de la restauración

Resumen

Seguridad e higiene en restauración

Introducción

Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración

Contaminación:

- Motivos por los que los alimentos alteran la salud

- Vías o fuentes de contaminación

- Factores de contaminación

- Control en caso de emergencias epidemiológicas

Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos:

- Higiene personal

- Higiene del manipulador de alimentos

Seguridad y causas de accidentes de trabajo:

- Acciones específicas de seguridad en función del riesgo

- Consignas de prevención de incendios para el personal

- Consignas de actuación frente a un incendio

Sistema de limpieza en la cocina:

- Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

- Procedimientos habituales de limpieza y desinfección

Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:

- Características generales del sistema APPCC

- Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

- Cuadro de punto de control críticos

- Referencias sobre legislación alimentaria

Resumen