

Aprovisionamiento de materias primas en cocina. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Aprovisionamiento de materias primas en cocina. HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

Duración: 30 horas

Precio: 165 euros.

Modalidad: A distancia

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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

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.

© icaformación2026

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

© icaformación2026