



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

LOTE: I_GASTRONOMÍA Y ENOTURISMO

CURSO: 17_OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA TRADICIONAL

| | | |
|---|--|-----------------|
| FECHA INICIO | 28 MAYO 2018 | |
| FECHA FIN | 31 MAYO 2018 | |
| DURACION/ HORAS | 36h. | |
| HORARIO | Día 28: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00 Día 29: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00 Día 30: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00 Día 31: 09:00 a 14:00 y de 15:00 a 19:00 | |
| LUGAR DE IMPARTICIÓN (dirección completa) | CIFP SAN GABRIEL 09400 Aranda de Duero (Burgos) | |
| NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL ALOJAMIENTO | HOTEL JULIA Plaza La Virgencilla 09400 Aranda de Duero (Burgos) COMIDAS: HOTEL ARANDA C/ San Francisco, 51 09400 Aranda de Duero (Burgos) | |
| PROFESOR | SANTIAGO VICENTE FERNÁNDEZ | NIF: 45687221-K |
| COORDINADOR | YASMINA MARTÍNEZ MARTÍNEZ | NIF: 71103791-G |

TEMARIO:

▪ CONTENIDOS

- **MÓDULO 1. Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.**
 - Unidad Didáctica 1. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 - Unidad Didáctica 2. Aprovisionamiento de materias primas en cocina.
 - Unidad Didáctica 3. Preelaboración y conservación culinarias.

- **MÓDULO 2. Elaboración culinaria básica**
 - Unidad Didáctica 1. Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
 - Unidad Didáctica 2. Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
 - Unidad Didáctica 3. Elaboración de platos combinados y aperitivos.



Junta de Castilla y León

Consejería de Cultura y Turismo
Dirección General de Turismo

▪ SUPUESTOS PRÁCTICOS

➤ MÓDULO 3. Prácticas

- Puesta a punto, mantenimiento y orden en cocina.
- Recepción y almacenaje de géneros y materias primas culinarias.
- Preelaboración de géneros culinarios y preparación de elaboraciones culinarias básicas y elementales, platos combinados y aperitivos sencillos.
- Envasado, conservación y regeneración y de géneros y materias primas culinarias.
- Asistencia en los procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias.
- Cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y protección del medioambiente en restauración.