

TEMARIO DE MATERIAS ESPECÍFICAS. JEFE DE UNIDAD DE COCINA.

- 1.- El equipo de trabajo, conceptos generales. Características y funciones de los equipos de trabajo. La comunicación dentro del equipo de trabajo. Habilidades y técnicas para liderar un equipo de trabajo.
- 2.- Introducción al área de cocina. Condiciones físicas del local. Instalaciones: maquinaria, mobiliario, batería y utensilios. Normas de mantenimiento. Personal de cocina y sus funciones. Manipulación de alimentos.
- 3.- Aprovisionamiento de materias primas. Recepción de mercancías. Sistemas de almacenamiento y criterios de ordenación. Solicitud de materias primas necesarias.
- 4.- Alimentación y nutrición. Definición y distintas formas de clasificación de los alimentos. Principios de nutrición. Dieta: concepto y tipos básicos.
- 5.- Preparación en crudo y conservación de vegetales. Clasificación según su especie y variedad. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
- 6.- Preparación y conservación en crudo de pescados y mariscos. Clasificación según su especie y variedad. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Estacionalidad. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
- 7.- Preparación y conservación en crudo de carnes, aves y caza. Distintas especies y sus peculiaridades. Denominación según la edad. Factores que intervienen en la calidad. Propiedades nutritivas. Categoría comercial. Técnicas de manipulación y conservación en crudo. Deterioro y pérdida de género por deficiente manipulación.
- 8.- Elaboraciones básicas culinarias: fondos y salsas. Definición, tipos y composición de los Fondos. Clasificación y utilización de las Salsas. Conservación de Fondos y Salsas. Elaboración de consomés, sopas y cremas: Concepto, clasificación y técnicas de elaboración. Preparación de guarniciones.
- 9.- Platos elementales a base de hortalizas y legumbres secas. Variedades y clasificación comercial. Métodos de cocción. Técnicas y presentación. Conservación y manipulación.
- 10.- Platos elementales a base de arroz y otros cereales. Especies. Definición. Clasificación. Categorías comerciales. Propiedades nutritivas. Factores organolépticos que determinan su calidad. Métodos de cocción y conservación.
- 11.- Platos elementales a base de pastas. Clasificación. Propiedades nutritivas, factores organolépticos que determinan su calidad. Tipos. Materias primas. Técnicas de elaboración.
- 12.- Platos elementales a base de huevos. Propiedades nutritivas. Utilización. Tipos. Conservación. Métodos de elaboración y cocción.
- 13.- Platos elementales a base de pescados y mariscos. Métodos de elaboración y cocción. Salsas y guarniciones indicadas para su acompañamiento.
- 14.- Platos elementales a base de carnes, aves y caza. Métodos de elaboración y cocción. Salsas y guarniciones indicadas para su acompañamiento.
- 15.- Preparaciones básicas de repostería, pastelería, postres y helados. Concepto y variedades. Materias primas empleadas. Elaboración y conservación.