

MF1065_3 - Organización de procesos de cocina



Editorial: Paraninfo

Autor: MYRIAN DÍAZ GARCÍA

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 256

ISBN 13: 9788428363280

ISBN 10: 8428363285

Precio sin IVA: 19,18 Eur

Precio con IVA: 19,95 Eur

Fecha publicacion: 21/05/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF1065_3) **Organización de procesos de cocina**, correspondiente al Certificado Profesional Dirección y producción en cocina (HOTR0110), regulado por el Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre.

La obra se estructura en siete capítulos a través de los cuales se realiza un profundo estudio de los diferentes modelos de restauración y de los procesos productivos que en ellos pueden llevarse a cabo, incluyendo las fases más significativas, técnicas, equipos, instalaciones y recursos tanto materiales como humanos. Se analizan de manera detallada los procesos de conservación y regeneración de géneros, sus aplicaciones culinarias según tipología de establecimiento, así como de los planes de trabajo en el departamento de cocina, para culminar con la coordinación entre los procesos de elaboración culinaria y la lógica del servicio.

Los contenidos están totalmente actualizados y se acompañan de material gráfico, recursos con ejemplos y páginas web de interés que complementan y enriquecen cada capítulo. También se incluyen actividades finales que permiten comprobar los conocimientos adquiridos.

La autora, **Myrian Díaz García**, tiene una dilatada experiencia docente en el ámbito de la Formación Profesional para el empleo en Certificados de Profesionalidad de Cocina, así como en la Formación Continua para profesionales del sector. Actualmente ejerce como cocinera para la Administración Pública del Principado de Asturias y al mismo tiempo participa como ponente para el IAAP (Instituto Asturiano de Administración

Pública) en sesiones formativas dirigidas a profesionales de la cocina que ejercen su profesión en dicha administración.

Índice

1. Las unidades de producción culinaria; **2.** Establecimientos en la restauración; **3.** El departamento de cocina y la organización del área de producción; **4.** Procesos de cocina; **5.** Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias; **6.** Planes de trabajo del departamento de cocina; **7.** El comedor y la lógica de servicio.

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es