



MÓDULO 1 AYUDANTE DE COCINA

UNIDAD 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS, CONDICIONES DE SEGURIDAD EN ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

1. Introducción a las normas de seguridad alimentaria.
2. Concepto de seguridad alimentaria.
3. Principales riesgos para la seguridad alimentaria.
4. Normativas y regulaciones aplicables en la industria alimentaria.

UNIDAD 2. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS, BEBIDAS.

1. Tipos de superficies (por ejemplo, acero inoxidable, plástico, vidrio).
2. Equipos comunes en la industria alimentaria (por ejemplo, procesadores de alimentos, utensilios, superficies de trabajo).
3. Productos de limpieza y desinfección: tipos, usos y precauciones.

UNIDAD 3. ORGANIZACIÓN, TIPOS DE COCINAS, EQUIPAMIENTO Y TÉRMINOS ESPECÍFICOS DE VOCABULARIO.

1. Importancia de la organización en una cocina.
2. Tipos de estructuras organizativas en la cocina (por ejemplo, brigada de cocina, estaciones de trabajo).
3. Principios básicos de la gestión del tiempo y del espacio en cocina.
4. Tipos de cocinas (por ejemplo, cocina a la carta, cocina de línea, cocina central).
5. Equipamiento común en una cocina profesional (por ejemplo, hornos, parrillas, freidoras).
6. Funciones y características de cada tipo de equipamiento

UNIDAD 4. MATERIAS PRIMAS. TIPOLOGÍA Y MANIPULADO.

1. Hortalizas, frutas, legumbres, arroz y pastas.
2. Hortalizas.
3. Frutas.
4. Legumbres.

5. Arroz.
6. Pastas.
7. Huevos.
8. Carnes, pescados, mariscos.
9. Carnes.
10. Pescados.
11. Mariscos.
12. Ingredientes varios

UNIDAD 5. APLICACIÓN DE LAS RESPECTIVAS TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS SENCILLOS DE EJECUCIÓN.

1. Métodos de cocción.
2. Métodos de conservación.
3. Principales tipos de corte.
4. Fondos de cocina: caldos, caldos cortos
5. Sopas y cremas
6. Guarniciones sencillas.

UNIDAD 6. APLICACIÓN DE TÉCNICAS SENCILLAS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN

1. Técnicas de corte (por ejemplo, juliana, brunoise, chiffonade).
2. Técnicas de cocción básicas (por ejemplo, hervir, saltear, asar).
3. Técnicas de presentación de platos (por ejemplo, emplatado, decoración).
4. Técnicas de sazonado y aderezo.
5. Utilización de ingredientes frescos y de temporada

UNIDAD 7. APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN.

1. Definición y propósito de las técnicas de regeneración y conservación.
2. Métodos de regeneración de alimentos (por ejemplo, recalentamiento, sous vide).
3. Métodos de conservación de alimentos (por ejemplo, refrigeración, congelación, enlatado).
4. Tendencias en envasado y empaquetado de alimentos para conservación.
5. Consideraciones éticas y medioambientales en la aplicación de nuevas técnicas

UNIDAD 8. CARNET MANIPULADOR DE ALIMENTOS ALTO RIESGO

1. El manipulador en la cadena alimentaria
 - La cadena alimentaria
 - Definición de manipulador de alimentos
 - Obligaciones del manipulador de alimentos
2. Concepto de alimento
 - Características de los alimentos de calidad

- Tipos de alimentos
- 3. Nociones del valor nutricional
- Concepto de nutriente
- La composición de los alimentos
- Proceso de nutrición
- 4. Recomendaciones alimentarias
- 5. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol

MÓDULO 2 CAMARERO/A DE SALA

UNIDAD 1. CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

1. Identificación y función de los diferentes elementos del montaje (cubiertos, vasos, copas, platos).
2. Etiqueta y protocolo en el montaje de mesas
3. Tipos de cubiertos (por ejemplo, tenedor, cuchillo, cucharilla).
4. Tipos de vajilla (por ejemplo, plato llano, plato hondo, plato de postre).
5. Funciones específicas de cada tipo de cubierto y vajilla
6. Tipos de vasos y copas (por ejemplo, copa de vino tinto, copa de agua, vaso de refresco).
7. Maridaje de vasos y copas con diferentes tipos de bebidas.
8. Técnicas de colocación de vasos y copas en la mesa
9. Montaje de mesas para desayunos, almuerzos y cenas formales e informales.
10. Montaje de mesas para eventos especiales (por ejemplo, banquetes, bodas, recepciones).

UNIDAD 2. TRASLADAR LAS COMANDAS A LA COCINA

1. Importancia de la comunicación en la industria de la hostelería.
2. Roles y responsabilidades del personal de servicio en la comunicación de pedidos.
3. Elementos esenciales de una orden de pedido (platos, bebidas, modificaciones, prioridades).
4. Identificación de posibles problemas en la comunicación de pedidos.
5. Estrategias para resolver malentendidos o errores en los pedidos.
6. Técnicas de manejo de clientes insatisfechos.

UNIDAD 3. COMO REALIZAR EL SERVICIO EN LAS MESAS

1. Etiqueta y protocolo en el servicio en las mesas.
2. Principios básicos de atención al cliente y satisfacción del mismo.
3. Técnicas de transporte y colocación de platos y bebidas.

4. Técnicas de servicio de alimentos y bebidas (por ejemplo, servir desde la derecha, presentación del plato).
5. Tipos de herramientas para abrir botellas de vino (sacacorchos, espadas, etc.).
6. Técnicas de extracción del corcho.
7. Prevención y solución de problemas comunes al abrir botellas
8. Temperatura de servicio de los diferentes tipos de vino.
9. Técnicas de servicio (por ejemplo, decantación, presentación de la etiqueta).
10. Elección y utilización de cristalería adecuada.

UNIDAD 4. MISE EN PLACE BARRA Y SALA

1. Definición y propósito de la mise en place en barra y sala.
2. Elementos esenciales de la mise en place en barra (por ejemplo, preparación de ingredientes, organización del equipo).
3. Elementos esenciales de la mise en place en sala (por ejemplo, disposición de mesas y sillas, preparación de cubiertos y servilletas).
4. Preparación de ingredientes y utensilios para la elaboración de bebidas.
5. Organización del espacio de trabajo en la barra.
6. Mantenimiento y limpieza de equipos y herramientas de barra

UNIDAD 5. DESTREZA CON LA BANDEJA

1. Importancia de la destreza con la bandeja en la hostelería.
2. Tipos de bandejas y sus usos específicos.
3. Técnicas básicas de manipulación y equilibrio de bandejas
4. Técnicas para cargar y descargar bandejas de forma segura.
5. Técnicas de equilibrio y estabilidad al transportar bandejas.
6. Sorteo de obstáculos y maniobras en espacios reducidos
7. Servicio de bandejas en restaurantes, bares, eventos y banquetes.
8. Adaptación de las técnicas de manejo de bandejas a diferentes tipos de establecimientos y situaciones.
9. Atención al cliente y resolución de problemas durante el servicio con bandejas