

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA.	Duración	80
Código	MF1065_3		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (Nivel	3
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación	Duración	50
	Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial.		30
	Regeneración óptima de los alimentos.		30
	Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place		60
	Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas.		90
	Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización		80
	Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.		70
	Realización de decoraciones de repostería y expositores.		40
	Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de		40
	Cata de alimentos en hostelería.		60
	Cocina creativa y de autor		80
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (Transversal)		60
	Ofertas gastronómicas		80
	Aprovisionamiento en restauración. (Transversal)		90
Administración en cocina.	90		
Prácticas profesionales no laborales	80		

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia: UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria, justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

CE1.1 Relacionar modelos característicos de organización de unidades de producción culinaria con diferentes tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

CE1.2 Justificar la elección de determinados procesos de producción culinaria que resulten adecuados para conseguir la mayor eficacia en función de supuestos medios disponibles y modalidad de establecimiento de restauración.

CE1.3 En diversas situaciones prácticas debidamente caracterizadas relacionadas con la posible distribución de equipos, máquinas y mobiliario característicos del departamento de cocina:

- Identificar los elementos materiales necesarios y más apropiados en función del supuesto dado.
- Realizar un esquema de una posible distribución en planta de las zonas de tratamiento, preelaboración, conservación y cocina, de la posición de mobiliario, máquinas y equipos, justificando la distribución adoptada según criterios de ergonomía y fluidez del trabajo, razonando el flujo de materias primas, géneros, productos intermedios y desperdicios.

C2: Analizar y definir procesos de cocina, identificando y caracterizando las técnicas, operaciones, fases, parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias, definiendo los resultados que deben obtenerse.

CE2.1 Analizar las técnicas de tratamiento y preelaboración de géneros, describiendo y caracterizando las operaciones y fases más importantes, los resultados que deben obtenerse, y relacionando los géneros, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

CE2.2 Analizar las técnicas culinarias más significativas, describiendo, caracterizando las operaciones, fases más importantes y los resultados que deben obtenerse, relacionando las elaboraciones culinarias, volumen de producción y nivel de calidad con las técnicas más idóneas.

CE2.3 En supuestos prácticos de preparación de elaboraciones culinarias:

- Identificar la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
- Identificar las materias primas y géneros que intervienen.
- Definir el proceso de elaboración describiendo las técnicas culinarias más idóneas, en cuanto a las operaciones y fases del proceso, los resultados de las diversas fases, los equipos, útiles y herramientas así como los parámetros de operación y puntos críticos y los tiempos de proceso.
- Definir el proceso de control de calidad describiendo o identificando las operaciones y fases de control, los dispositivos, instrumentos y parámetros de control, las características de calidad más significativas de los productos intermedios y finales y los factores causa-efecto que intervienen en la variabilidad de las características de calidad.
- Aplicar sistemas de raciones y gramajes en función de unas supuestas necesidades nutricionales.

CE2.4 En situaciones prácticas de procesos de cocina o aplicando técnicas audiovisuales:

- Deducir posibles errores o desviaciones, de acuerdo con parámetros predeterminados, al observar procesos de realización de elaboraciones culinarias.
- Evaluar los resultados finales comparándolos con los estándares de calidad predeterminados.
- Justificar posibles medidas correctivas de acuerdo con los nuevos resultados.

C3: Analizar procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas, definiéndolos para casos concretos.

CE3.1 Explicar la lógica de los procesos y métodos de conservación, envasado y regeneración, describiendo su fundamento y aplicaciones.

CE3.2 Caracterizar las fases de los procesos, identificando los equipos, dispositivos necesarios y los parámetros de operación y/o control.

CE3.3 Explicar los resultados que deben obtenerse.

CE3.4 Para una partida determinada de materias primas o un conjunto de elaboraciones culinarias:

- Describir los métodos de conservación, envasado y/o regeneración aplicables, caracterizándolos.
- Definir procesos de conservación, envasado y regeneración, indicando las operaciones, fases, parámetros de control, puntos críticos del proceso, tiempos y, en general, cuantos datos sean necesarios para determinar los niveles de calidad exigidos.

C4: Definir planes de trabajo para departamentos de cocina, adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.

CE4.1 Enumerar los factores que determinan las necesidades que deben ser cubiertas por el departamento de cocina, en función del tipo de establecimiento de restauración y clientela.

CE4.2 Manejar equipos y programas informáticos específicos para la organización de la producción culinaria.

CE4.3 En supuestos prácticos de elaboración de planes de trabajo del departamento:

- Estimar necesidades de recursos humanos y materiales para el buen funcionamiento del departamento.
- Definir una proyección de los objetivos de productividad del departamento a corto o medio plazo, a partir de los recursos estimados en el supuesto.
- Ajustar y priorizar las tareas objeto de realización por el personal disponible para dar respuesta a la planificación del día, semana o mes, teniendo en cuenta permisos, vacaciones, bajas y otros.
- Elegir y formalizar la documentación necesaria para la programación del trabajo, utilizando los medios más adecuados en cada caso.

C5: Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio, y simular su coordinación.

CE5.1 En situaciones prácticas debidamente caracterizadas:

- Controlar el tiempo desde la terminación del plato y la recogida por parte del personal de comedor, asegurando la temperatura adecuada de servicio y que el tiempo de espera por parte del cliente sea razonable.
- Transmitir al personal de servicio la información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración del plato en cuestión.
- Explicar al personal de comedor los estándares establecidos en la composición y presentación de cada plato.
- Informar sobre supuestas prioridades de consumo u objetivos de venta al personal de servicio.
- Explicar el protocolo y la forma correcta de servir el plato, desde el punto de vista gastronómico, al personal de comedor.
- Evaluar las supuestas observaciones de los clientes transmitidas por el personal de servicio sobre la elaboración y presentación de los platos, o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y justificar decisiones posteriores en cuanto a variación del plato en cuestión o incorporación de novedades gastronómicas.

Contenidos:

1. Las unidades de producción culinaria

- Definición.
- Modelos más característicos.
- Modalidades de establecimientos.
- Procesos de producción culinaria.

2. Establecimientos en la restauración

- Tipología.
- Modalidades.
- Tipos de materiales según establecimiento.
- Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes establecimientos.

3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

- Puestos y funciones dentro del departamento de cocina.
 - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- Zonas de producción culinaria:
 - Equipos.
 - Instalaciones.
 - Distribución del área de producción.
- Tipo de zonas: tratamiento, preelaboración, conservación, cocina.
- Criterios de trabajo en el departamento de cocina.
- Las materias primas en la producción.

4. Procesos de cocina

- Definición de los procesos.
- Conocimiento de las fases más significativas:
 - Compra.
 - Control.
 - Almacenamiento y conservación.
 - Elaboración.
 - Coordinación.
 - Supervisión:
- Riesgos en la ejecución.
- Resultados intermedios y finales.
- Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria.
- Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción.
- Sistemas de racionamientos y gramajes.

5. Procesos de conservación, envasado, regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinaria

- Definición.
- Procesos y métodos.
- Aplicaciones.
- Fases de los procesos.

6. Planes de trabajo del departamento de cocina

- Tipo de necesidades del departamento.
- Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo.
- Materiales y recursos humanos necesarios.
- Orden de tareas.
- Documentación para la programación de trabajo.

7. El comedor y la lógica de servicio

- Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos del servicio.
- Técnicas de elaboración de platos:
 - Composición.
 - Tiempo de servicio.
- Consumo u objetivos de venta durante el servicio.
- El protocolo.

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.