

The logo for HTS (Hotel Training School) is a black square with the letters 'HTS' in white, bold, sans-serif font.

HOTEL  
TRAINING  
SCHOOL

The background of the entire page is a collage of various kitchen ingredients. At the top left, there are yellow sticks of pasta. Next to them are cherry tomatoes on a vine and a white ceramic spoon filled with brown ground spices. To the right, a cardboard egg carton is open, showing several white eggs. Below the egg carton is another white ceramic spoon filled with dark ground spices. At the bottom left, there are more cherry tomatoes on a vine, a white egg, and a wooden spoon filled with light-colored ground spices. At the bottom right, there is a large bowl filled with white flour.

# *curso de* ELABORACIONES BÁSICAS DE COCINA

**57 HORAS**   
*duración*

En este curso podrás realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos y utillaje en el área de la cocina básica. También podrás preparar y presentar preparaciones culinarias elementales y básicas, de múltiples aplicaciones y con técnicas de sencilla elaboración. Además de asistir en todo tipo de productos culinarios, prestando colaboración a los compañeros y cumplimiento con las instrucciones recibidas. Podrás también, aprovisionar de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos para realizar elaboraciones básicas y sencillas en la cocina. Finalmente, podrás asistir en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.

[www.hts-school.com](http://www.hts-school.com)

# OBJETIVOS

## generales

- Realizar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y preparar y presentar elaboraciones culinarias simples, aplicando técnicas sencillas.
- Realizar las operaciones para la asistencia en procesos de preparación y presentación de todo tipo de elaboraciones culinarias.



## específicos

- Realizar operaciones de aprovisionamiento de géneros, interpretando fichas técnicas o procedimientos alternativos y formalizando los vales o documentos predeterminados.
- Identificar y disponer correctamente los géneros, útiles y herramientas necesarios para la realización de elaboraciones básicas y sencillas.
- Efectuar operaciones de regeneración sencillas y necesarias para los géneros culinarios.
- Aplicar técnicas sencillas para preparar elaboraciones culinarias, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.
- Realizar acabados poco complejos para las elaboraciones culinarias elementales.
- Identificar los métodos de conservación y lugares de almacenamiento adecuados para las elaboraciones, atendiendo a su destino o consumo, la naturaleza de sus componentes y las normas de manipulación.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Realizar operaciones para prestar asistencia en los procesos de elaboración culinaria, aplicando técnicas sencillas y adecuadas, cumpliendo con las normas e instrucciones.

# CONTENIDO

## 1 *realización de elaboraciones culinarias básicas y sencillas de múltiples aplicaciones*

- 1.1 Clasificación, definición y aplicaciones.
- 1.2 Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
- 1.3 Aplicación de las respectivas técnicas y procedimientos sencillos de ejecución.
- 1.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

## 2 *realización de elaboraciones elementales de cocina*

- 2.1 Definición, clasificación y tipos.
- 2.2 Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos.
- 2.3 Ingredientes, esquemas y fases de elaboración, riesgos en la ejecución.
- 2.4 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

## 3 *realización de elaboraciones elementales de cocina*

- 3.1 Aseguramiento de la calidad.
- 3.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

