



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR009PO COCINA COLECTIVA

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este Curso HOTR009PO COCINA COLECTIVA le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR009PO COCINA COLECTIVA el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y elaborar menús y ofertas gastronómicas dirigidas a colectividades, teniendo en cuenta las necesidades nutricionales específicas de cada grupo concreto.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COMPOSICIÓN DE MENÚS. MANUAL DE PROCEDIMIENTOS CULINARIOS DE COLECTIVIDADES

1. Colectividades en general
2. Manual de procedimiento alimentario
3. Alimentación y nutrición
4. Composición de menús y manual de procedimientos culinarios
5. Indicaciones generales en la cocina colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE MENÚS EQUILIBRADOS

1. Necesidades nutricionales

2. Aplicación de la dietética al proceso de elaboraciones culinarias
3. Menús equilibrados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL BUFFET DE COCINA

1. Tipos de buffet
2. Organización de la mecánica y viandas de un buffet
3. Relación orientativa de platos adecuados para buffet

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EL AUTOSERVICIO

1. Ofertas de la cocina enfocada al autoservicio
2. Composición de platos combinados



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es