

Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS ARMENDÁRIZ SANZ

Clasificación: PCPI > Hostelería

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 88

ISBN 13: 9788497329071

ISBN 10: 8497329074

Precio sin IVA: 13,46 Eur

Precio con IVA: 14,00 Eur

Fecha publicacion: 18/04/2012

Sinopsis

El presente texto forma parte de la colección dirigida a los Programas de Cualificación Profesional Inicial de Ayudante de Cocina; se corresponde con el Nivel 1 del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales para los perfiles de Ayudante de Cocina y de Auxiliar de Servicios en Restauración.

En el libro se desarrolla el módulo de Aprovisionamiento y Conservación de Materias Primas e Higiene en la Manipulación, correspondiente a buena parte de la Unidad de Competencia relativa a "Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios", y a gran parte de la Unidad de Competencia relativa a "Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas".

El enfoque elegido para este libro es claramente práctico y el lenguaje empleado, sencillo y directo, para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible. Es por ello una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos que quieran formarse como ayudantes de cocina como para los profesores que vayan a impartir los contenidos.

Indice

1. Limpieza y desinfección de utillaje, equipo e instalaciones; 2. Buenas prácticas higiénicas; 3. Guía de buenas prácticas; 4. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados; 5. Recepción

de materias primas; 6. Economato y bodega.

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