MODULO: PROCESOS DE PREELABORACION Y CONSERVACION EN COCINA

Libro de texto:

- Procesos de preelaboración y conservación en cocina. Nuria Pérez. Juan José Civera. Editorial Síntesis.

Bibliografía recomendada:

- Preelaboración y conservación de alimentos. Editorial Paraninfo.
- Cocina. Vicente Regidor. Editorial Mac Graw Gill.
- Procesos de Cocina. Varios. Editorial Akal.

MÓDULO: PROCESOS DE ELABORACION CULINARIA

Bibliografía recomendada:

- Procesos de elaboración culinaria. Gustavo Mayor Rivas y otros. Editorial Sintesis.
- Procesos de Cocina. José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo.
- Productos culinarios varios Editorial Altamar
- Productos culinarios. José Luis Armendariz. Editorial Paraninfo
- Técnicas de cocina. Víctor García. Norma Capitel

MODULO: ELABORACIONES DE PASTELERIA Y REPOSTERIA EN COCINA.

Bibliografía recomendada:

- Diccionario de Hostelería. Jesús F. Gallego y Ramón Peyrolon. Editorial Paraninfo.
- Guía completa de las técnicas culinarias de los postres. Editorial Cordón blue.
- El gran libro de la repostería. Editorial Everest.
- La enciclopedia de Tomas Ortega Montagud editores.
- Pastelería general. Santiago Pérez García.
- Formulario completo de pastelería. Santiago Pérez García.
- Hacer pan es fácil. Francisco Tejero Aparicio.
- Pastelería y Panadería. J. Pablo Humanes. Editorial Mac Graw Grill
- Pan casero. Ivan Yarza. Editorial Larrouse

MODULO: GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.

Libro de texto:

- Gestión de la producción en la cocina. Editorial síntesis.

Bibliografía recomendada:

- La línea fría completa. Editorial innova concepto.
- Diseño y gestión de cocinas. Editorial Díaz de santos.
- Restauración colectiva, planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Editorial Masson.

MÓDULO: CONTROL Y APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Bibliografía recomendada:

- Control de aprovisionamientos de materias primas. Juan José Civera y Nuria Pérez Editorial Síntesis.
- Procesos de cocina. Editorial Paraninfo.

MÓDULO: GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

- Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos. Armendáriz Sanz José Luís 2ª Edición. Ed. Paraninfo. 2012.
- Formación de Manipuladores de Alimentos. Penco Antonio Daniel y otros. Junta de Extremadura.
- Manipulador de alimentos. Ideas propias Editorial.
- Manipulador de alimentos en el sector de hostelería". Ideas propias Editorial.

MÓDULO: GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

Bibliografía recomendada:

- Gastronomía y Nutrición. Varios autores. Paraninfo.
- Ofertas Gastronómica. Editorial Paraninfo
- Historia de la Cocina. Varios autores. Colección Cordon Bleu.

MÓDULO: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

Bibliografía recomendada:

- Gestión administrativa y comercial en restauración. Elena Díaz Paniagua. Editorial Paraninfo.
- Gestión administrativa y comercial en restauración". Hernández, Leticia. Editorial Síntesis.
- Ofertas Gastronómicas. López Alonso, Ana Mª Editorial Paraninfo.
- Ley 2/2011, de 31 de enero, de desarrollo y modernización del turismo en Extremadura.
- Decreto 181/2012, de 7 de septiembre, por el que se establecen normas sobre la ordenación y clasificación de las empresas de Restauración en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

MÓDULO: RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN.

Bibliografía recomendada:

- Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. Ed. Paraninfo.
- Recursos humanos para turismo. de. Pearson.
- La gestión de los recursos humanos. Ed. Mc Graw Hill.
- Libros de la editorial empresa activa.
- Organización y control de empresas en hostelería y turismo, de. Síntesis