



# FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



## **HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCION DE COCINA**

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 30.00 horas

Objetivos:

El objetivo es aprender las competencias y habilidades necesarias para la comprensión del puesto de jefe de cocina; descubriendo las diferentes responsabilidades y competencias de un jefe de cocina, comprendiendo los aspectos fundamentales de la nutrición y del funcionamiento de la cocina y clasificando los distintos tipos de servicios que se pueden dar en un restaurante.

Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PUESTO DE JEFE DE COCINA

#### La Profesión

- El jefe de cocina
- Características del personal de cocina
- La cocina actual
- La compra. Los pedidos
- Normas de higiene y normas de recogida

#### Descripción del Puesto

- Las partidas
- Confección de menús y cartas
- Cálculo de los precios
- Control de existencias
- La compra de los géneros usados en cocina
- Los distribuidores
- Elaboración de la oferta

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPETENCIAS DEL JEFE DE COCINA

#### Otras Tareas

- Diseño de la cocina
- La maquinaria
- La división de la cocina
- Asesoramiento previo a la apertura
- Formación del personal

#### Otros Campos a Explorar

- Nutrición y dietética
- Cocina creativa
- Nuevas materias primas
- Avances en tecnología alimentaria
- Idiomas

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS SERVICIOS

Servicio a la carta

Servicio a la francesa

Servicio a la inglesa

Servicio a la rusa  
Servicio a la americana  
Servicios de menús  
Banquetes