

HOTR061PO. Habilidades y competencias en la dirección de cocina

Horas

25

Acerca de este curso

Cod: PS1166

1. El puesto de jefe de cocina.
 - 1.1. La profesión.
 - 1.1.1. El jefe de cocina.
 - 1.1.2. Características del personal de cocina.
 - 1.1.3. La cocina actual.
 - 1.1.4. La compra. Los pedidos.
 - 1.1.5. Normas de higiene y normas de recogida.
 - 1.2. Descripción del puesto.
 - 1.2.1. Las partidas.
 - 1.2.2. Confección de menús y cartas.
 - 1.2.3. Cálculo de los precios.
 - 1.2.4. Control de existencias.
 - 1.2.5. La compra de los géneros usados en cocina.
 - 1.2.6. Los distribuidores.
 - 1.2.7. Elaboración de la oferta.
2. Competencias del jefe de cocina.
 - 2.1. Otras Tareas.
 - 2.1.1. Diseño de la cocina.
 - 2.1.2. La maquinaria.
 - 2.1.3. La división de la cocina.
 - 2.1.4. Asesoramiento previo a la apertura.
 - 2.1.5. Formación del personal.
 - 2.2. Otros Campos a Explorar.
 - 2.2.1. Nutrición y dietética.
 - 2.2.2. Cocina creativa.
 - 2.2.3. Nuevas materias primas.
 - 2.2.4. Avances en tecnología alimentaria.
 - 2.2.5. Idiomas.
3. Los servicios.
 - 3.1. Servicio a la carta.
 - 3.2. Servicio a la francesa.
 - 3.3. Servicio a la inglesa.
 - 3.4. Servicio a la rusa.

- 3.5. Servicio a la americana.
- 3.6. Servicios de menús.
- 3.7. Banquetes.

¿Qué aprenderás?

- Adquirir 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.