

Jefe de cocina

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: 0509_V2

Tema 1. La profesión de cocinero.

- 1.1. Introducción. Evolución de la cocina
- 1.2. El perfil profesional del cocinero
- 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina
- 1.4. Normas de higiene. Uniforme
- 1.5. Normas de recogida

Tema 2. Descripción del puesto.

- 2.1. La organización del personal
- 2.2. Tareas administrativas
- 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros

Tema 3. Otras tareas.

- 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria
- 3.2. Formación del personal
- 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales

Tema 4. Otros campos a explorar.

- 4.1. Nutrición y dietética
- 4.2. Cocina creativa
- 4.3. Nuevas materias primas
- 4.4. Idiomas

Tema 5. Los servicios.

- 5.1. Introducción
- 5.2. Servicios a la carta
- 5.3. Servicios de Menú
- 5.4. Banquetes
- 5.5. Autoservicios y Buffets

¿Qué aprenderás?

- Introducir al alumno en las diferentes áreas de la cocina, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.

- Iniciar al alumno en las técnicas propias del departamento de cocina.
- Organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento, objetivos específicos.
- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos.
- Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación.
- Dominar las técnicas básicas sobre la manipulación, preparación y presentación de los alimentos.
- Conocer la normativa en materia de higiene y seguridad requerida en la cocina.