

Cocina y gastronomía 6. Gestión y dirección del departamento de cocina – .

Código del curso: 11377IN

Horas: 15

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 11377IN

Dirección y organización del departamento de cocina

Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones.

Control de costes.

La gestión en la cocina.

Escandallos.

Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste.

El relevé o gasto diario.

El recuento de las comandas.

Inventarios periódicos.

El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión.

Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.

Glosario.

Estudio y logística sobre menús y cartas

Introducción

Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero

Ofertas de comida más generalizadas

Oferta actuales y diferentes clases de menús y cartas

Normas a tener en cuenta en la confección de los menús

Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas

Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas

Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.

Glosario.

¿Qué aprenderás?

Conocer las funciones administrativas y organizativas del jefe de cocina, así como las responsabilidades que conlleva el puesto en torno a la organización, supervisión, etc.

Aplicar correctamente las necesidades en torno al control de costes, escandallos, fichas técnicas, etc.

Dominar las técnicas de inventariado

Formular e imponer los % correctos de costos de mercancía, coste de cubierto, etc.

Conocer una correcta planificación de la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero, teniendo presente las ofertas de comida más generalizadas, así como las normas en torno a su confección y diseño