

HOTR061PO HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

Categoría

Hostelería y turismo



www.clictic.es

Objetivos

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.

Características



Modalidad
E-learning



Duración
25H

Índice de contenidos

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