



Jefe de cocina

Sku: 0509_V2

Horas: 30

OBJETIVOS

OBJETIVOS GENERALES - 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 55S 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,

CONTENIDOS

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 55 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. 23 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