



HOTR061PO. Habilidades y competencias en la dirección de cocina

Sku: PS1166

Horas: 25

Formato: HTML

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.

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 55. 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. 23. 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.