



HOTR0035. Habilidades y competencias en la dirección de cocina.

Sku: PS_HOTR0035

Horas: 25

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Definir los primeros pasos en la planificación de la gestión de la restauración y las relaciones con otros departamentos.

CONTENIDOS

- **Conocimientos / Capacidades cognitivas y prácticas.**
 - Descripción del puesto de jefe de cocina.
 - Profesión: El jefe de cocina, características del personal de cocina, la cocina actual, la compra, los pedidos, normas de higiene y normas de recogida.
 - Partidas: confección de menús y cartas, cálculo de los precios, control de existencias, la compra de los géneros usados en cocina, los distribuidores, elaboración de la oferta.
 - Gestión de competencias del jefe de cocina.
 - Diseño de la cocina.
 - 55.
 - División de la cocina.
 - Asesoramiento previo a la apertura.
 - Formación del personal.
 - Otros campos para explorar: nutrición y dietética, cocina creativa, nuevas materias primas, avances en tecnología alimentario e 23.
 - Realización de los tipos de servicios.
 - Servicio a la carta.
 - Servicio a la francesa.
 - Servicio a la inglesa.
 - Servicio a la rusa.
 - Servicio a la americana.

- Servicios de menús.
- Servicio en banquetes.
- **Habilidades de gestión, personales y sociales.**
 - Comprensión de las labores de un jefe de cocina.
 - Concienciación de las normas de higiene.
 - Resolución de conflictos en la cocina.
 - Capacidad de trabajo en equipo.