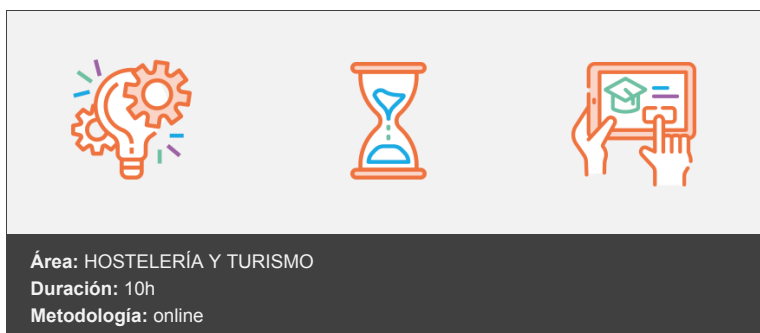


## HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA



### Objetivos

Adquirir las competencias y habilidades necesarias para el 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 una cocina. Y, por último, descubrir los distintos tipos de servicio que se pueden dar en un restaurante.

### Contenidos y estructura del curso

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

### Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Critería queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

