

Cocina y gastronomía 6. gestión y dirección del departamento de cocina



Objetivos

- Conocer las funciones administrativas y organizativas del jefe de cocina, así como las responsabilidades que conlleva el puesto en torno a la organización, supervisión, etc.
- Aplicar correctamente las necesidades en torno al control de costes, escandallos, fichas técnicas, etc.
- Dominar las técnicas de inventariado
- Formular e imponer los % correctos de costos de mercancía, coste de cubierto, etc.
- Conocer una correcta planificación de la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero, teniendo presente las ofertas de comida más generalizadas, así como las normas en torno a su confección y diseño

Contenidos y estructura del curso

1. Dirección y organización del departamento de cocina

- Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones.
- Control de costes.
- La gestión en la cocina.
- Escandallos.
- Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste.
- El relevé o gasto diario.
- El recuento de las comandas.
- Inventarios periódicos.
- El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión.
- Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.
- Glosario.

2. Estudio y logística sobre menús y cartas

- Introducción
- Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero
- Ofertas de comida más generalizadas
- Oferta actuales y diferentes clases de menús y cartas
- Normas a tener en cuenta en la confección de los menús
- Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas
- Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas
- Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.
- Glosario.

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

