

Jefe de cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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 maquinarias 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

UD1. 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.

UD2. Descripción del puesto.

- 2.1. La organización del personal.
- 2.2. Tareas administrativas.
- 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros.

UD3. Otras tareas.

- 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria.
- 3.2. Formación del personal.

3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales.

UD4. Otros campos a explorar.

- 4.1. Nutrición y dietética.
- 4.2. Cocina creativa.
- 4.3. Nuevas materias primas.
- 4.4. Idiomas.

UD5. Los servicios.

- 5.1. Introducción.
- 5.2. Servicios a la carta.
- 5.3. Servicios de Menú.
- 5.4. Banquetes.
- 5.5. Autoservicios y Buffets.