

Curso: Jefe de cocina

Modalidad: On line

Duración: 50 h.

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:

Tema 1. 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

Tema 2. Descripción del puesto

- 2.1. La organización del personal
 - 2.1.1. Las brigadas
 - 2.1.2. Las partidas
- 2.2. Tareas administrativas
 - 2.2.1. Confección de menús y cartas
 - 2.2.2. Control de costes y gastos
 - 2.2.3. Cálculo de los precios
 - 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos
- 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros
 - 2.3.1. Cálculo de stock indispensable
 - 2.3.2. Control de existencias (documentación)
 - 2.3.3. Compra
 - 2.3.4. Recepción de mercancías
 - 2.3.5. Almacenamiento
 - 2.3.6. Elaboración de comidas (cartas, menús y familia)

Tema 3. Otras tareas

- 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria
 - 3.1.1. Condiciones del local
 - 3.1.2. Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos)
 - 3.1.3. Factores relacionados con la profesionalidad

- 3.1.4. Divisió de la cocina
- 3.1.5. Maquinaria, baterías, útiles y herramientas
- 3.2. Formación del personal
- 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales

Tema 4. Otros campos a explorar

- 4.1. Nutrición y dietética
 - 4.1.1. Procesos básicos de la nutrición
 - 4.1.2. La finalidad de la nutrición
 - 4.1.3. Dietética
- 4.2. Cocina creativa
- 4.3. Nuevas materias primas
 - 4.3.1. Avances en tecnología alimentaria
 - 4.3.2. Disponibilidad de productos de origen lejano
- 4.4. Idiomas

Tema 5. Los servicios

- 5.1. Introducción
- 5.2. Servicios a la carta
 - 5.2.1. Servicio a la francesa
 - 5.2.2. Servicio a la inglesa
 - 5.2.3. servicio a la rusa
 - 5.2.4. Servicio a la americana
- 5.3. Servicios de menú
- 5.4. Banquetes
- 5.5. Autoservicios y buffets