



JEFE DE COCINA

SKU: 0509_V2

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,

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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
- 2.2. Tareas administrativas
- 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros

Tema 3. 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

Tema 4. Otros campos a explorar.

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

Tema 5. Los servicios.

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