

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	JEFE DE COCINA
Área profesional	Hostelería
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">) Identificar las funciones habituales de los puesto de cocinero y concretamente jefe de cocina así como el entorno profesional de trabajo.) Conocer los aspectos principales sobre nutrición y dietética así como su incorporación a la cocina en restaurantes.) Aprender cuales son los alimentos utilizados en creación de comidas y los métodos y normas básicas de higiene y seguridad alimentaria.) Saber qué servicios se ofertan en la restauración.
Índice	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. Calculo de los precios 2.2.4. Coordinación con el resto de departamentos 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros 2.3.1. Calculo 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. División 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