

HOTR0035 HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0035 Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0035 Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina el alumno mejorará sus habilidades en la planificación de la gestión de la restauración y las relaciones con otros departamentos.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

| | |
|-----------------------------|----------------------------------|
| Duración | 25 h |
| Modalidad | Online |
| Docencia | TUTOR PERSONAL |
| Prácticas | GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS |
| Método de pago | FINANCIACIÓN SIN INTERESES |
| Centro de empleo | AGENCIA DE COLOCACIÓN |
| Formación acreditada | CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE |

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

1. Descripción del puesto de jefe de cocina.
2. - Profesión: El jefe de cocina, características del personal de cocina, la cocina actual, la compra, los pedidos, normas de higiene y normas de recogida.
3. - Partidas: confección de menús y cartas, cálculo de los precios, control de existencias, la compra de los géneros usados en cocina, los distribuidores, elaboración de la oferta.
4. Gestión de competencias del jefe de cocina.
5. - Diseño de la cocina.
6. - Maquinaria.
7. - División de la cocina.
8. - Asesoramiento previo a la apertura.
9. - Formación del personal.
10. - Otros campos para explorar: nutrición y dietética, cocina creativa, nuevas materias primas, avances en tecnología alimentario e idiomas.
11. Realización de los tipos de servicios.
12. - Servicio a la carta.
13. - Servicio a la francesa.
14. - Servicio a la inglesa.
15. - Servicio a la rusa.

- 16. - Servicio a la americana.
- 17. - Servicios de menús.
- 18. - Servicio en banquetes.

