

## HOTR061PO HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA



**180,00 € - 250,00 €**

**Categorías:** [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	<a href="#">25 h</a>
<b>Modalidad</b>	<a href="#">Online</a>
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL PUESTO DE JEFE DE COCINA**

1. La Profesión
2. - El jefe de cocina
3. - Características del personal de cocina
4. - La cocina actual
5. - La compra. Los pedidos
6. - Normas de higiene y normas de recogida
7. Descripción del Puesto
8. - Las partidas
9. - Confección de menús y cartas
10. - Cálculo de los precios
11. - Control de existencias
12. - La compra de los géneros usados en cocina
13. - Los distribuidores
14. - Elaboración de la oferta

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMPETENCIAS DEL JEFE DE COCINA**

1. Otras Tareas
2. - Diseño de la cocina
3. - La maquinaria
4. - La división de la cocina
5. - Asesoramiento previo a la apertura
6. - Formación del personal
7. Otros Campos a Explorar
8. - Nutrición y dietética
9. - Cocina creativa
10. - Nuevas materias primas
11. - Avances en tecnología alimentaria
12. - Idiomas

1. Servicio a la carta
2. Servicio a la francesa
3. Servicio a la inglesa
4. Servicio a la rusa
5. Servicio a la americana
6. Servicios de menú
7. Banquetes

