



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## HOTR0035 Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina

---

Modalidad de realización del curso: [Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

#### 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

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. LOS SERVICIOS

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 menús
7. Banquetes



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)