



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

MF1066_3 Administración en Cocina

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

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

OBJETIVOS

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para administrar unidades de producción culinaria.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial
2. La planificación departamental:
3. - Principales tipos de planes empresariales:
4. - Objetivos
5. - Estrategias
6. - Políticas; relación entre ellos
7. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad

8. La planificación en las unidades de producción culinaria
9. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
2. - Previsión
3. - Presupuesto
4. - Control
5. Presupuestos:
6. - Concepto
7. - Propósito
8. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
9. - Definición
10. - Diferenciación
11. - Elaboración

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
2. - Estructura
3. - Resultados
4. Costes empresariales específicos
5. - Tipos
6. - Cálculo
7. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:

8. - Calculo y Analisis:
9. - Hojas de calculo
10. - Word
11. - Excel
12. - Programas especificos
13. Parametros establecidos para evaluar:
14. - Ratios y porcentajes
15. - Margenes de beneficio
16. - Rentabilidad

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorizacion de establecimientos de restauración
2. - Interpretación
3. - Clasificación
4. Establecimientos de restauración
5. - Tipologia
6. - Clasificación
7. Organizacion y relacion de funciones gerenciales:
8. - Naturaleza
9. - Proposito
10. Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauración
11. - Ventajas e inconvenientes
12. Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauración
13. - Estructuras
14. - Relaciones departamentales
15. - Relaciones externas
16. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauración
17. - Diferenciación
18. - Distribucion de funciones:
19. - Circuitos
20. - Tipos de información

21. - Documentos internos y externos
22. - Relaciones interdepartamentales

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados
3. Relación con la función de organización
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:
5. - Análisis
6. - Comparación
7. - Redacción
8. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:
9. - Análisis
10. - Comparación
11. - Propuestas razonadas
12. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:
13. - Identificación
14. - Aplicaciones
15. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:
16. - Identificación
17. - Aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Comunicación en la organización del trabajo:
2. - Procesos y aplicaciones
3. Negociación en el entorno laboral:
4. - Procesos y aplicaciones

5. Problemas en el entorno laboral:
6. - Solución
7. - Decisiones
8. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:
9. - Justificación y aplicaciones
10. Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
11. - Simulaciones
12. Equipos y reuniones de trabajo:
13. - Dirección
14. - Dinamización
15. Motivación en el entorno laboral

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1. Clientes y trato:
2. - Tipos
3. Normas de actuación en función de tipologías de clientes
4. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas
5. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal
6. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal
7. Interpretación de comportamientos básicos
8. - Tipologías
9. - Diferencias culturales
10. Asesoramiento gastronómico especializado
11. Protección de consumidores y usuarios:
12. - Normativa aplicable en España
13. - Normativa aplicable en la Unión Europea
14. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN

CULINARIA

1. Tipos
2. Comparación
3. Programas a medida y oferta estandar del mercado:
4. - Utilización

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Evolucion historica de la calidad:
2. - El concepto de calidad en la produccion y en los servicios
3. - La gestion de la calidad total
4. - Peculiaridades en la produccion y servicios culinarios
5. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turistica Espanola:
6. - Sistemas y normas de calidad
7. - Peculiaridades en el subsector de restauración
8. - Otros sistemas de calidad
9. - La acreditacion de la calidad
10. Sistema de calidad en produccion y servicio culinarios:
11. - Factores clave
12. - Proyecto
13. - Programas
14. - Cronograma
15. Especificaciones y estandares de calidad:
16. - Normas
17. - Procedimientos
18. - Instrucciones de trabajo
19. Gestion de la calidad en restauración
20. - Procesos
21. - Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad
22. Planes de mejora
23. Los grupos de mejora

24. Herramientas básicas para la mejora de la calidad
25. Satisfacción de la clientela:
26. - Evaluación
27. - Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas
28. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias
29. Gestión documental del sistema de calidad
30. Evaluación del sistema de calidad:
31. - Auto-evaluaciones
32. - Auditorías
33. - Procesos de certificación



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es