



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

HOTR061PO HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

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

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

OBJETIVOS

Este Curso de Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina.

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
E-mail: info@academiaintegral.com.es