

HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA. HOTR061PO

SKU: EVOL-4803-iNO-B | Categorías: [ADMINISTRACIÓN Y GESTIÓN](#), [Cocina](#), [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [25](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

Objetivos

Adquirir las competencias y habilidades necesarias para la comprensión del puesto de jefe de cocina; descubriendo las diferentes responsabilidades y competencias de un jefe de cocina, comprendiendo los aspectos fundamentales de la nutrición y del funcionamiento de la cocina y clasificando los distintos tipos de servicios que se pueden dar en un comedor / restaurante.

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

El curso online de Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina es una oportunidad única para adquirir las Habilidades necesarias para liderar con éxito un equipo en el apasionante mundo de la gastronomía. Durante este programa podrás gestionar la cocina de forma eficaz, mientras que la planificación y organización contará con la supervisión y motivación del personal.

En este caso, exploramos los temas en términos de gestión de costos, creación de menús, seguridad alimentaria, control de calidad y atención al cliente. Antes de tomar decisiones estratégicas, resolver conflictos, comunicarte efectivamente con tu



equipo y mantener altos estándares de excelencia en cada plato que se sirve.

¡Prepárate para destacar en la dirección de cocina los metas profesionales del mundo gastronómico!

¡Inscríbete ahora en nuestro curso online de Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina y conviértete en un referente en el culinario! ¡No pierdas es una oportunidad para destacar en el mundo laboral!

Tal vez te pueda interesarte: [Jefe de cocina](#)

O este otro: [Cocina molecular: Fundamentos sobre las técnicas](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

