

GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA (online)

A QUIÉN VA DESTINADO al personal de cocina, fijándose de forma más notable a mandos intermedios, sea cual sea el sector profesional en el que desarrollan su actividad (restauración, industria alimentaria, empresas de catering, etc.) que quieran ampliar sus conocimientos sobre la organización del departamento de cocina y el estudio y logística sobre menús y cartas, consiguiendo la correcta planificación de la oferta, así como su máxima rentabilidad.

A interesados en adquirir conocimientos sobre dirección y organización del departamento de cocina, así como, sobre la planificación de menús y cartas, ajenos a la actividad en que se ejerce este tipo de elaboraciones.

PARA QUÉ CAPACITA para llevar a cabo las funciones de jefe de cocina en torno a la organización del personal y requerimientos administrativos, así como implantar la supervisión durante la elaboración y transformación de los géneros.

Al mismo tiempo, adquirirás los conocimientos necesarios para el control de costes, la gestión de la cocina y la realización de los escandallos, fichas técnicas de platos, el análisis de los costes, el relevé, el recuento de las comandas, los inventarios, el cálculo del menú pensión y coste del cubierto, el porcentaje de costo de la mercancía en relación su venta, etc. Del mismo modo, podrás implantar de forma correcta la oferta gastronómica de un establecimiento, teniendo presente el tipo de establecimiento y su categoría, el perfil de la clientela, la estacionalidad, la competencia, los costes, las instalaciones, etc. incluyendo las ofertas actuales, así como las normas en cuanto a su confección.

DURACIÓN 22 horas (la **modalidad online** permite empezar el curso cuando convenga y adaptar los horarios a las propias necesidades. Se puede realizar el curso según el ritmo de aprendizaje de cada persona: repasar y hacer tantas veces como se quiera un ejercicio o una lección).

FECHAS INICIO CADA 15 DÍAS (a determinar con cada empresa y/o participante).

PRECIO 165€ (bonificable 100%)¹

METODOLOGÍA

La formación online se efectúa un seguimiento periódico del progreso, para ayudar a cumplir los requisitos exigidos para superar con éxito la formación. Con ejercicios de autoevaluación, que permiten reforzar, tantas veces como se requiera, los conocimientos que ya disponen los profesionales.

A medida que se completan los ejercicios, el tutor informa del progreso, a través de mensajes en el campus virtual, para provocar una relación de confianza y proximidad. La comunicación puede realizarse por diferentes medios: red social del campus, e-mail, foro de dudas y por teléfono.

OBJETIVOS

- Conocer las funciones administrativas y organizativas del jefe de cocina, así como las responsabilidades que conlleva el puesto en torno a la organización, supervisión, etc.
- Aplicar correctamente las necesidades en torno al control de costes, escandallos, fichas técnicas, etc.
- Dominar las técnicas de inventariado
- Formular e imponer los % correctos de costos de mercancía, coste de cubierto, etc.
- Conocer una correcta planificación de la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero, teniendo presente las ofertas de comida más generalizadas, así como las normas en torno a su confección y diseño.

CONTENIDOS

1. DIRECCIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones
Control de costes
La gestión en la cocina
Escandallos
Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste.
El relevé o gasto diario
El recuento de las comandas
Inventarios periódicos
El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión.
Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía con relación a su venta

2. ESTUDIO Y LOGÍSTICA SOBRE MENÚS Y CARTAS

Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero
Ofertas de comida más generalizadas
Ofertas actuales y diferentes clases de menús y cartas
Normas a tener en cuenta en la confección de los menús
Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas
Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas

¹ Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**

D&N

Consultores · Formadores
Hostelería y Turismo

NUEVO

-
1. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), **el importe total de este curso se puede bonificar 100%** a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. **Le informamos del crédito disponible de su empresa.**