

TITULO: JEFE DE COCINA

HORAS: 80

OBJETIVOS:

- Introducir al alumno en las diferentes áreas de la cocina, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario.
- Iniciar al alumno en las técnicas propias del departamento de cocina.
- Organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento.
- Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento.
- Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos.

CONTENIDOS:

UD1. La profesión de cocinero

- 1.1 Introducción. Evolución de la cocina.
- 1.2 El perfil profesional del cocinero.
- 1.3 Aptitudes y actitudes del personal de cocina.
- 1.4 Normas de higiene. Uniforme.
- 1.5 Normas de recogida.

UD2. Descripción del puesto

- 2.1 La organización del personal.
 - 2.1.1 Las brigadas.
 - 2.1.2 Las partidas.
- 2.2 Tareas administrativas.
 - 2.2.1 Confección de menús y cartas.
 - 2.2.2 Control de costes y gastos.
 - 2.2.3 Cálculo de los precios.
 - 2.2.4 Coordinación con el resto de departamentos.
- 2.3 Aprovisionamientos y transformación de géneros.
 - 2.3.1 Cálculo de stock indispensable.
 - 2.3.2 Control de existencias (documentación).
 - 2.3.3 Compra.
 - 2.3.4 Recepción de mercancías.
 - 2.3.5 Almacenamiento.
 - 2.3.6 Elaboración de comidas (cartas, menús y familia).

UD3. Otras tareas

3.1 Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria.

3.1.1 Condiciones del local.

3.1.2 Factores regulados (seguridad e higiene, prevención de riesgos laborales y otros reglamentos).

3.1.3 Factores relacionados con la profesionalidad.

3.1.4 División de la cocina.

3.1.5 Maquinaria, baterías, útiles y herramientas.

3.2 Formación del personal.

3.3 Asesoramiento a la apertura de otros locales.

UD4. Otros campos a explorar

4.1 Nutrición y dietética.

4.1.1 Procesos básicos de la nutrición.

4.1.2 La finalidad de la nutrición.

4.1.3 Dietética.

4.2 Cocina creativa.

4.3 Nuevas materias primas.

4.3.1 Avances en tecnología alimentaria.

4.3.2 Disponibilidad de productos de origen lejano.

4.4 Idiomas.

UD5. Los servicios

5.1 Introducción.

5.2 Servicios a la carta.

5.2.1 Servicio a la francesa.

5.2.2 Servicio a la inglesa.

5.2.3 Servicio a la rusa.

5.2.4 Servicio a la americana.

5.3 Servicios de menú.

5.4 Banquetes.

5.5 Autoservicios y buffets.