

# GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

MODALIDAD TELEFORMACIÓN

HORAS: 15

## 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

- **Cuestionario de Evaluación Inicial**
- **MÓDULO 1. Dirección y organización del departamento de cocina**
  - TEMA 1. Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones.
  - TEMA 2. Control de costes.
  - TEMA 3. La gestión en la cocina.
  - TEMA 4. Escandallos.
  - TEMA 5. Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste.
  - TEMA 6. El relevé o gasto diario.
  - TEMA 7. El recuento de las comandas.
  - TEMA 8. Inventarios periódicos.
  - TEMA 9. El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión.
  - TEMA 10. Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.
  - TEMA 11. Glosario.
- *Actividades Adicionales y Refuerzo*
- **Cuestionario Intermedio 1**
- **HORAS MÓDULO 1: 7 horas**

# CONTENIDOS

- **MÓDULO 2. Estudio y logística sobre menús y cartas**
  
- TEMA 1. Introducción
- TEMA 2. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero
- TEMA 3. Ofertas de comida más generalizadas
- TEMA 4. Oferta actuales y diferentes clases de menús y cartas
- TEMA 5. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús
- TEMA 6. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas
- TEMA 7. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas
- TEMA 8. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.
- TEMA 9. Glosario.
- *Actividades Adicionales y Refuerzo*
- **Cuestionario Intermedio 2**
- **HORAS MÓDULO 2: 8 horas**
- 
- **Cuestionario de Evaluación Final**