Jefe de cocina

Jefe de cocina

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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. Objetivos específicos - 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. - Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación. - Dominar las técnicas básicas sobre la manipulación, preparación y presentación de los alimentos. - Conocer la normativa en materia de higiene y seguridad requerida en la cocina.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

EMA 1. 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

TEMA 2. 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)

TEMA 3. 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

© icaformación2024

3.3. ASESORAMIENTO A LA APERTURA DE OTROS LOCALES

TEMA 4. 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

TEMA 5. 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

© icaformación2024