Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina (25 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/habilidades-y-competencias-en-la-direccion-de-cocina-hotr061po/

Objetivo

Con el Curso de **Habilidades y Competencias en la Dirección de Cocina** de **25 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

EL PUESTO DE JEFE DE COCINA

1.1. La Profesión

1.1.1. El jefe de cocina

1.1.2. Características del personal de cocina

1.1.3. La cocina actual

1.1.4. La compra. Los pedidos

1.1.5. Normas de higiene y normas de recogida

1.2. Descripción del Puesto

1.2.1. Las partidas

1.2.2. Confección de menús y cartas

1.2.3. Cálculo de los precios

1.2.4. Control de existencias

1.2.5. La compra de los géneros usados en cocina

1.2.6. Los distribuidores

1.2.7. Elaboración de la oferta

COMPETENCIAS DEL JEFE DE COCINA

2.1. Otras Tareas

2.1.1. Diseño de la cocina

2.1.2. La maquinaria

2.1.3. La división de la cocina

2.1.4. Asesoramiento previo a la apertura

2.1.5. Formación del personal

2.2. Otros Campos a Explorar

2.2.1. Nutrición y dietética

2.2.2. Cocina creativa

2.2.3. Nuevas materias primas

2.2.4. Avances en tecnología alimentaria

2.2.5. Idiomas

LOS SERVICIOS

3.1. Servicio a la carta
3.2. Servicio a la francesa
3.3. Servicio a la inglesa
3.4. Servicio a la rusa
3.5. Servicio a la americana
3.6. Servicios de menús
3.7. Banquetes

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 25
- Tipo: Profesiones