

JEFE DE COCINA

SKU: EVOL-4925-VTP-A | **Categorías:** [Catering](#), [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Hoteles](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Jefe de Cocina

Objetivos

Objetivos generales:

- Adquirir conocimientos avanzados de técnicas culinarias de jefe de cocina.
- 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.

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.

2.2. Tareas administrativas.

2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros.

UD3. Otras tareas.

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

3.2. Formación del personal.

3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales.

UD4. Otros campos a explorar.

4.1. Nutrición y dietética.

4.2. Cocina creativa.

4.3. Nuevas materias primas.

4.4. Idiomas.

UD5. Los servicios.

5.1. Introducción.

5.2. Servicios a la carta.

5.3. Servicios de Menú.

5.4. Banquetes.



5.5. Autoservicios y Buffets.

Tal vez te pueda interesar: [HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA](#)

Síguenos en: [Instagram](#)

