

## Jefe de cocina



**Área:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 80 h

**Precio:** 24.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

### Objetivos generales

####

- 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

### TEMA 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
- 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

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.