



 **AUDIOLIS**

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS

Curso de Jefe de cocina

Programa Formativo

FORMACIÓN PROGRAMADA PARA EMPRESAS



Curso de Jefe de cocina

Familia profesional	Hostelería y Turismo
Horas	50 horas
Modalidad	Online
Contenido vinculado a	AF14568

Descripción del curso de

Jefe de cocina

Objetivos del curso

- 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.

Programa formativo

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
- 2.2. Tareas administrativas
- 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros

Tema 3. Otras tareas.

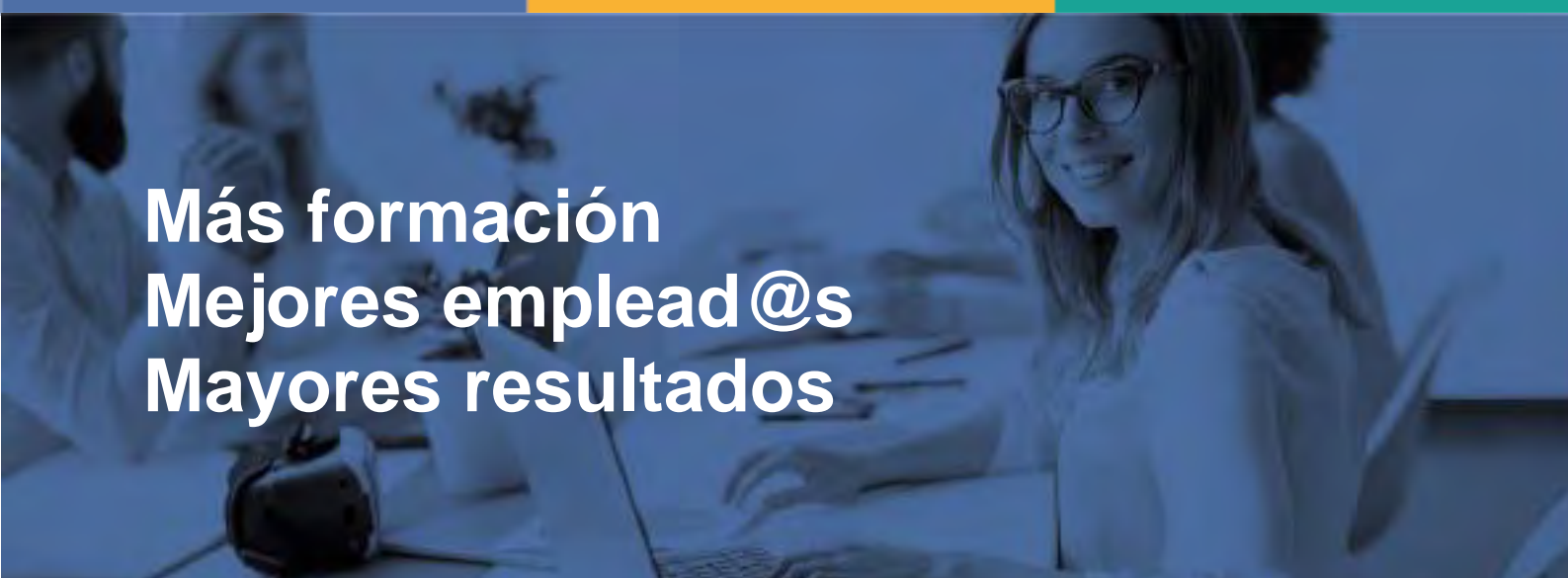
- 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria
- 3.2. Formación del personal
- 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales

Tema 4. Otros campos a explorar.

- 4.1. Nutrición y dietética
- 4.2. Cocina creativa
- 4.3. Nuevas materias primas
- 4.4. Idiomas

Tema 5. Los servicios.

- 5.1. Introducción
- 5.2. Servicios a la carta
- 5.3. Servicios de Menú
- 5.4. Banquetes
- 5.5. Autoservicios y Buffets



Más formación
Mejores emplead@s
Mayores resultados

Ventajas de la formación continua bonificada

01 MEJORES RESULTADOS

Incremento de los resultados económicos de la empresa fruto de la mejora y el reciclaje profesional de sus empleados.

02 PRODUCTIVIDAD

Aumenta la productividad de sus empleados.

03 SIN COSTES

Formación de calidad sin coste para la empresa ni para el trabajador.

04 CLIMA LABORAL

Mejora el clima laboral al sentirse los empleados mejor valorados por la empresa.

05 COMPROMISO

Mejora la imagen de la empresa y aumenta la motivación y el compromiso de los empleados.



Características de nuestros cursos online

APOYO CONTINUO

Formación impartida por expertos en la materia y seguimiento y apoyo continuo.

CAMPUS VIRTUAL

Permite al alumnado conectarse sin limitaciones horarias ni lugar de impartición.

CONTENIDOS INTERACTIVOS

Diseñados para conseguir un avance progresivo y motivante para el alumnado.



· Más formación, mejor empleo ·

952 10 14 94 · info@audiolis.com · www.audiolis.com