

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Administración en cocina v1

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

Permite adquirir conocimientos para realizar correctamente la administracion en la cocina.

## Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. La planificación del departamento de producción culinaria

#### 1.1. Proceso de planificación empresarial.

#### 1.2. La planificación departamental:

##### 1.2.1. Principales tipos de planes empresariales:

##### 1.2.1.1. Objetivos.

##### 1.2.1.2. Estrategias.

##### 1.2.1.3. Políticas; relación entre ellos.

#### 1.3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.

#### 1.4. La planificación en las unidades de producción culinaria.

#### 1.5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## UNIDAD DIDÁCTICA 2. Gestión y control presupuestarios en las unidades de producción culinaria

### 2.1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:

#### 2.1.1. Previsión.

#### 2.1.2. Presupuesto.

#### 2.1.3. Control.

### 2.2. Presupuestos:

#### 2.2.1. Concepto.

#### 2.2.2. Propósito.

### 2.3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:

#### 2.3.1. Definición.

#### 2.3.2. Diferenciación.

#### 2.3.3. Elaboración.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

### 3.1. Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria

#### 3.1.1. Estructura.

#### 3.1.2. Resultados.

### 3.2. Costes empresariales específicos:

#### 3.2.1. Tipos.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



### 3.2.2. Cálculo.

## 3.3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:

### 3.3.1. Cálculo y Análisis:

#### 3.3.1.1. Hojas de cálculo.

#### 3.3.1.2. Word.

#### 3.3.1.3. Excel.

#### 3.3.1.4. Programas específicos.

### 3.4. Parámetros establecidos para evaluar:

#### 3.4.1. Ratios y porcentajes.

#### 3.4.2. Márgenes de beneficio.

#### 3.4.3. Rentabilidad.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. Organización en los establecimientos de restauración

### 4.1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:

#### 4.1.1. Interpretación.

#### 4.1.2. Clasificación.

### 4.2. Establecimientos de restauración:

#### 4.2.1. Tipología.

#### 4.2.2. Clasificación.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



### 4.3. Organización y relación de funciones gerenciales:

#### 4.3.1. Naturaleza.

#### 4.3.2. Propósito.

### 4.4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:

#### 4.4.1. Ventajas e inconvenientes.

### 4.5. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:

#### 4.5.1. Estructuras.

#### 4.5.2. Relaciones departamentales.

#### 4.5.3. Relaciones externas.

### 4.6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:

#### 4.6.1. Diferenciación.

#### 4.6.2. Distribución de funciones:

##### 4.6.2.1. Circuitos.

##### 4.6.2.2. Tipos de información.

##### 4.6.2.3. Documentos internos y externos.

##### 4.6.2.4. Relaciones interdepartamentales.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria

### 5.1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



5.2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

5.3. Relación con la función de organización.

5.4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:

5.4.1. Análisis.

5.4.2. Comparación.

5.4.3. Redacción.

5.5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:

5.5.1. Análisis.

5.5.2. Comparación.

5.5.3. Propuestas razonadas.

5.6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:

5.6.1. Identificación.

5.6.2. Aplicaciones.

5.7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:

5.7.1. Identificación.

5.7.2. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

6.1. Comunicación en las organización del trabajo:

6.1.1. Procesos y aplicaciones.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 6.2. Negociación en el entorno laboral:

### 6.2.1. Procesos y aplicaciones.

## 6.3. Problemas en el entorno laboral:

### 6.3.1. Solución.

### 6.3.2. Decisiones.

## 6.4. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:

### 6.4.1. Justificación y aplicaciones.

## 6.5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones:

### 6.5.1. Simulaciones.

## 6.6. Equipos y reuniones de trabajo:

### 6.6.1. Dirección.

### 6.6.2. Dinamización.

## 6.7. Motivación en el entorno laboral.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

## 7.1. Clientes y trato:

### 7.1.1. Tipos.

## 7.2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes.

## 7.3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.

## 7.4. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 7.5. Interpretación de comportamientos básicos:

### 7.5.1. Tipologías

### 7.5.2. Diferencias culturales.

## 7.6. Asesoramiento gastronómico especializado

### 7.6.1. Protección de consumidores y usuarios:

#### 7.6.1.1. Normativa aplicable en España.

#### 7.6.1.2. Normativa aplicable en la Unión Europea.

### 7.6.2. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria

### 8.1. Tipos.

### 8.2. Comparación.

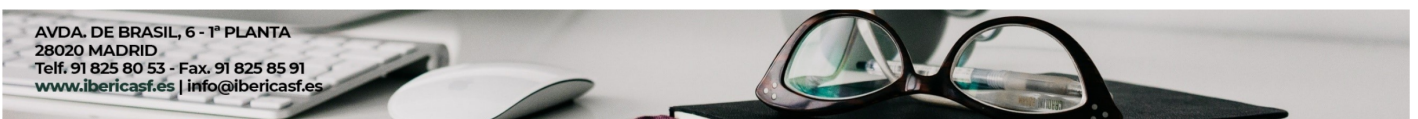
### 8.3. Programas a medida y oferta estándar del mercado:

#### 8.3.1. Utilización.

## UNIDAD DIDÁCTICA 9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

### 9.1. Evolución histórica de la calidad:

#### 9.1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



9.1.2. La gestión de la calidad total.

9.1.3. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.

9.2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:

9.2.1. Sistemas y normas de calidad.

9.2.2. Peculiaridades en el subsector de restauración.

9.2.3. Otros sistemas de calidad.

9.2.4. La acreditación de la calidad.

9.3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:

9.3.1. Factores clave.

9.3.2. Proyecto.

9.3.3. Programas.

9.3.4. Cronograma.

9.4. Especificaciones y estándares de calidad:

9.4.1. Normas.

9.4.2. Procedimientos

9.4.3. Instrucciones de trabajo.

9.5. Gestión de la calidad en restauración:

9.5.1. Procesos.

9.5.2. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.

9.6. Planes de mejora. 9.7. Los grupos de mejora.





La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



9.8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.

9.9. Satisfacción de la clientela:

9.9.1. Evaluación.

9.9.2. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas. 9.10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.

9.11. Gestión documental del sistema de calidad.

9.12. Evaluación del sistema de calidad:

9.12.1. Auto-evaluaciones.

9.12.2. Auditorías.

9.12.3. Procesos de certificación.

