

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.

