

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Jefe de cocina v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- 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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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