

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



JEFE DE COCINA

Modalidad:

presencial con una duración 12 horas

Objetivos:

Los costes: definición, clasificación y estructura
El escandallo, cálculo y análisis de los consumos
Determinación de precios de venta
Identificar los distintos tipos de costes en restauración
Comprender el concepto de escandallo y ser capaces de aplicarlo
Dominar distintos métodos para la fijación de precios
Entender y aplicar el concepto de menú engineering

Contenidos:

1. Escandallos, costes, mermas, menú engineering.
2. Aplicación práctica de escandallos a través de la realización de recetas, utilizando al máximo las mermas sin desperdiciar nada.
3. preelaboración y elaboración de técnicas de cocinado idóneas para la realización de recetas, donde se tomarán nota de los pesos y se sacarán escandallos en un primer lugar de manera manual y posteriormente utilizando aplicaciones informáticas.
4. Estudio, lectura y aplicación de los albaranes para la realización de escandallos, tanto de manera manual como automatizada.

