

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Organización de procesos de cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Comparar los modelos más característicos de organización de las unidades de producción culinaria justificando los más adecuados para determinados tipos y modalidades de establecimientos de restauración.

Analizar y definir procesos de cocina identificando y caracterizando las técnicas operaciones fases parámetros de operación y control y servicios asociados necesarios para las elaboraciones culinarias definiendo los resultados que deben obtenerse.

Analizar procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y de elaboraciones culinarias terminadas definiéndolos para casos concretos.

Definir planes de trabajo para departamentos de cocina adaptados a diferentes tipos de establecimientos de restauración y situaciones.

Estimar las relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y los procesos de servicio y simular su coordinación.

Contenidos:

Tema 1. Las unidades de producción culinaria.

- 1.1. Definición
- 1.2. Modelos más característicos
- 1.3. Modalidades de establecimientos
- 1.4. Procesos de producción culinaria

Tema 2. Establecimientos en la restauración.

- 2.1. Tipología
- 2.2. Modalidades
- 2.3. Tipos de materiales según establecimiento
- 2.4. Modelos de distribución de material y maquinaria en la cocina según los diferentes



establecimientos

Tema 3. El departamento de cocina y la organización del área de producción.

- 3.1. Puestos y funciones dentro del departamento de cocina
- 3.2. Zonas de producción culinaria
- 3.3. Tipos de zonas: tratamiento preelaboración conservación cocina
- 3.4. Criterios de trabajo en el departamento de cocina
- 3.5. Las materias primas en la producción

Tema 4. Procesos de cocina.

- 4.1. Definición de los procesos
- 4.2. Conocimiento de las fases más significativas
- 4.3. Técnicas correspondientes con los procesos y planes de producción culinaria
- 4.4. Normas higiénico-sanitaria en los procesos de producción
- 4.5. Sistemas de racionamiento y gramajes

Tema 5. Procesos de conservación envasado regeneración de géneros crudos y elaboraciones culinarias.

- 5.1. Definición
- 5.2. Procesos y métodos
- 5.3. Aplicaciones
- 5.4. Fases de los procesos

Tema 6. Planes de trabajo del departamento de cocina.

- 6.1. Tipo de necesidades del departamento
- 6.2. Equipos y programas informáticos para la realización de planes de trabajo
- 6.3. Materiales y recursos humanos necesarios
- 6.4. Orden de tareas
- 6.5. Documentación para la programación de trabajo

Tema 7. El comedor y la lógica de servicio.

- 7.1. Relaciones entre los procesos de elaboración culinaria y procesos de servicio
- 7.2. Técnicas de elaboración de platos
- 7.3. Consumo u objetivos de venta durante el servicio
- 7.4. El protocolo