

Programa formativo

HOSTELERÍA Y TURISMO



Cocina y gastronomía 6. Gestión y dirección del departamento de cocina

Duración: 15 horas



Grupo Glorieta

Grupo Glorieta garantiza toda la formación impartida y la gestión de bonificaciones que realiza como entidad organizadora.

Objetivos

- Conocer las funciones administrativas y organizativas del jefe de cocina, así como las responsabilidades que conlleva el puesto en torno a la organización, supervisión, etc.
- Aplicar correctamente las necesidades en torno al control de costes, escandallos, fichas técnicas, etc.
- Dominar las técnicas de inventariado
- Formular e imponer los % correctos de costos de mercancía, coste de cubierto, etc.
- Conocer una correcta planificación de la oferta gastronómica de un establecimiento hotelero, teniendo presente las ofertas de comida más generalizadas, así como las normas en torno a su confección y diseño

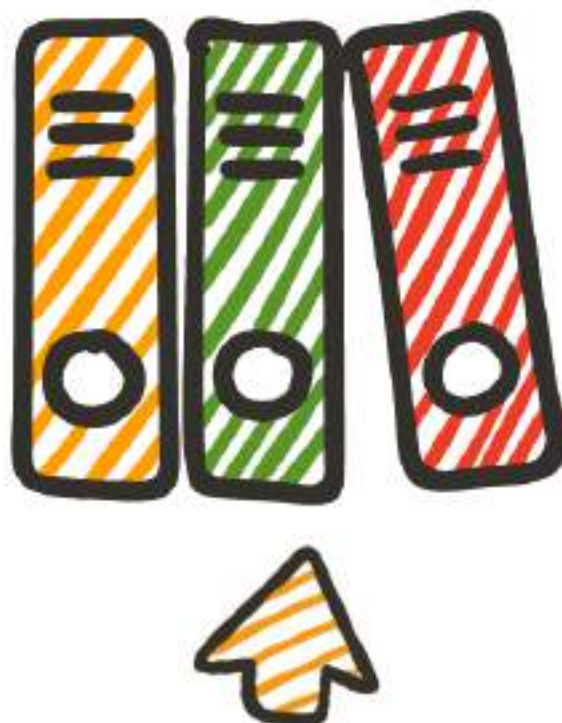
Contenidos

1. Dirección y organización del departamento de cocina

- 1.1. Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones.
- 1.2. Control de costes.
- 1.3. La gestión en la cocina.
- 1.4. Escandallos.
- 1.5. Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste.
- 1.6. El relevé o gasto diario.
- 1.7. El recuento de las comandas.
- 1.8. Inventarios periódicos.
- 1.9. El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión.
- 1.10. Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.
- 1.11. Glosario.

2. Estudio y logística sobre menús y cartas

- 2.1. Introducción
- 2.2. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero
- 2.3. Ofertas de comida más generalizadas
- 2.4. Oferta actuales y diferentes clases de menús y cartas
- 2.5. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús
- 2.6. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas
- 2.7. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas
- 2.8. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.
- 2.9. Glosario.



**ACCESO AL
CATÁLOGO GENERAL DE CURSOS**

Para más información:



Grupo Glorieta

965 789 115

www.grupoglorieta.com

fcontinua@grupoglorieta.com