

# GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA

---

Duración: 15 horas

## 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

Cuestionario de Evaluación Inicial

MÓDULO 1. Dirección y organización del departamento de cocina

TEMA 1. Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones.

TEMA 2. Control de costes.

TEMA 3. La gestión en la cocina.

TEMA 4. Escandallos.

TEMA 5. Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste.

TEMA 6. El relevé o gasto diario.

TEMA 7. El recuento de las comandas.

TEMA 8. Inventarios periódicos.

TEMA 9. El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión.

TEMA 10. Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta.



TEMA 11. Glosario.

Actividades Adicionales y Refuerzo

Cuestionario Intermedio 1

MÓDULO 2. Estudio y logística sobre menús y cartas

TEMA 1. Introducción

TEMA 2. Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero

TEMA 3. Ofertas de comida más generalizadas

TEMA 4. Oferta actuales y diferentes clases de menús y cartas

TEMA 5. Normas a tener en cuenta en la confección de los menús

TEMA 6. Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas

TEMA 7. Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas

TEMA 8. Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas.

TEMA 9. Glosario.

Actividades Adicionales y Refuerzo

Cuestionario Intermedio 2

Cuestionario de Evaluación Final

EJERCICIOS TOTALES: 4 = 1 Inicial + 2 Intermedios + 1 Final