

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN
**DESCRIPCIÓN DEL
PUESTO DE JEFE
DE COCINA**



DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE JEFE DE COCINA

DATOS GENERALES DE LA MICROFORMACIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

El curso está dirigido a trabajadores de bares, restaurantes y catering interesados en ampliar sus salidas profesionales mediante conocimientos básicos sobre la jefatura de cocina de establecimientos hosteleros.

DESTINATARIOS

Trabajadores del área de cocina en restaurantes, bares cafeterías y caterings

DURACIÓN

7,5 horas

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer conocimientos básicos para que un profesional de bares, restaurante y/o catering sepa cuáles los fundamentos para el ejercicio del puesto de jefe de cocina, centrado fundamentalmente en el diseño, creación y puesta en marcha del menú, la organización del área, el control de gastos y la dirección, formación y supervisión del personal a su cargo.

DESCRIPCIÓN DEL PUESTO DE JEFE DE COCINA

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Descripción del puesto de jefe de cocina

Introducción

1.1 Funciones del jefe de cocina

1.2 Oferta gastronómica. Planificación del menú

1.3 Organización del área. Rentabilidad y control de gastos

1.4 Dirección, supervisión y preparación del personal a su cargo

Resumen

