

GUÍA DIDÁCTICA

MICROFORMACIÓN **GESTIÓN DE COMPETENCIAS DEL 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 adquiriendo conocimientos básicos sobre las competencias que debe poseer un jefe de cocina.

DESTINATARIOS

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

DURACIÓN

7,5 horas

OBJETIVO GENERAL

Ofrecer conocimientos para que un profesional de bares, restaurante y/o catering sepa gestionar sus competencias y habilidades para dirigir equipos de trabajo, comunicarse bien y gestionar de forma adecuada los conflictos que se puedan producir en sus equipos de trabajo y para desarrollar el sentido de la estética en la presentación de platos.

CONTENIDOS FORMATIVOS MICROFORMACIÓN

01 Gestión de competencias del jefe de cocina

Introducción

1.1 Competencias para dirigir bien la cocina

1.2 Habilidad para la comunicación y gestión de conflictos de trabajo

1.3 Sentido de la estética en la presentación de los platos

Resumen

