

Categorías: Hostelería y turismo

### OBJETIVOS

Objetivos generales: Introducir al alumno en las diferentes áreas de la cocina, así como el conocimiento de las herramientas, materiales y mobiliario. Iniciar al alumno en las técnicas propias del departamento de cocina. Organizar, coordinar y controlar al equipo de trabajo y gestionar internamente su departamento. Objetivos específicos: Organizar los procesos de trabajo para optimizar la gestión y administración del establecimiento. Saber las características de los productos que intervienen en la elaboración de los platos. Conocer la función y el mantenimiento de los utensilios y maquinarias de cocina, así como las normas para su correcta instalación. Dominar las técnicas básicas sobre la manipulación, preparación y presentación de los alimentos. Conocer la normativa en materia de higiene y seguridad requerida en la cocina.

### CONTENIDOS

UD1. La profesión de cocinero. 1.1. Introducción. Evolución de la cocina. 1.2. El perfil profesional del cocinero. 1.3. Aptitudes y actitudes del personal de cocina. 1.4. Normas de higiene. Uniforme. 1.5. Normas de recogida. UD2. Descripción del puesto. 2.1. La organización del personal. 2.2. Tareas administrativas. 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros. UD3. Otras tareas. 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria. 3.2. Formación del personal. 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales. UD4. Otros campos a explorar. 4.1. Nutrición y dietética. 4.2. Cocina creativa. 4.3. Nuevas materias primas. 4.4. Idiomas. UD5. Los servicios. 5.1. Introducción. 5.2. Servicios a la carta. 5.3. Servicios de Menú. 5.4. Banquetes. 5.5. Autoservicios y Buffets.

