

Modalidad: curso e-Learning Duración: 25 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Adquirir las competencias y habilidades necesarias para la comprensión del puesto de jefe de cocina; descubriendo las diferentes responsabilidades y competencias de un jefe de cocina, comprendiendo los aspectos fundamentales de la nutrición y del funcionamiento de la cocina y clasificando los distintos tipos de servicios que se pueden dar en un restaurante.

CONTENIDOS

UD1. El puesto de jefe de cocina. 1.1. La Profesión. 1.2. Descripción del Puesto. UD2. Competencias del Jefe de Cocina. 2.1. Otras Tareas. 2.2. Otros Campos a Explorar. UD3. Los servicios. 3.1. Servicio a la carta. 3.2. Servicio a la Francesa. 3.3. Servicio a la Inglesa. 3.4. Servicio a la Rusa. 3.5. Servicio a la Americana. 3.6. Servicios de menús. 3.7. Banquetes.

