

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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

Dirección y organización del departamento de cocina Jefe de cocina. Descripción del puesto y sus funciones. Control de costes. La gestión en la cocina. Escandallos. Fichas técnicas de los platos. Análisis del coste. El relevé o gasto diario. El recuento de las comandas. Inventarios periódicos. El coste del cubierto. Cálculo del menú pensión. Porcentaje en tanto % del costo de la mercancía en relación a su venta. Glosario. Estudio y logística sobre menús y cartas Introducción Planificación de la oferta de alimentación de un establecimiento hotelero Ofertas de comida más generalizadas Oferta actuales y diferentes clases de menús y cartas Normas a tener en cuenta en la confección de los menús Normas a tener en cuenta en la relación y diseño de los menús-cartas Normas a tener en cuenta en la redacción y diseño de las cartas Datos a tener en cuenta desde el punto de vista del cocinero al confeccionar platos, menús, menús-cartas o cartas. Glosario.

