

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Habilidades y competencias en la dirección de cocina

Duración: 25h

Modalidad: Online

Objetivo

- 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.

Contenido

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.