

# Jefe de cocina

AF: 40105

## OBJETIVO

- 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.
- 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.

## ÍNDICE

### TEMA 1. LA PROFESION DE COCINERO

1.1. INTRODUCCION. EVOLUCION 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

### TEMA 2. DESCRIPCION DEL PUESTO

2.1. LA ORGANIZACION DEL PERSONAL 2.1.1. LAS BRIGADAS 2.1.2. LAS PARTIDAS 2.2. TAREAS ADMINISTRATIVAS 2.2.1. CONFECCION DE MENUS Y CARTAS 2.2.2. CONTROL DE COSTES Y GASTOS 2.2.3. CALCULO DE LOS PRECIOS 2.2.4. COORDINACION CON EL RESTO DE DEPARTAMENTOS 2.3. APROVISIONAMIENTOS Y TRANSFORMACION DE GENEROS 2.3.1. CALCULO DE STOCK INDISPENSABLE 2.3.2. CONTROL DE EXISTENCIAS (DOCUMENTACION) 2.3.3. COMPRA 2.3.4. RECEPCION DE MERCANCIAS 2.3.5. ALMACENAMIENTO 2.3.6. ELABORACION DE COMIDAS (CARTAS, MENUS Y FAMILIA)

### TEMA 3. OTRAS TAREAS

3.1. DISEÑO DEL LOCAL DE COCINA Y UBICACION DE LA MAQUINARIA 3.1.1. CONDICIONES DEL LOCAL 3.1.2. FACTORES REGULADOS (SEGURIDAD E HIGIENE, PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Y OTROS REGLAMENTOS) 3.1.3. FACTORES RELACIONADOS CON LA PROFESIONALIDAD 3.1.4. DIVISION DE LA COCINA 3.1.5. MAQUINARIA, BATERIAS, UTILES Y HERRAMIENTAS 3.2. FORMACION DEL PERSONAL 3.3. ASESORAMIENTO A LA APERTURA DE OTROS LOCALES

### TEMA 4. OTROS CAMPOS A EXPLORAR

4.1. NUTRICION Y DIETETICA 4.1.1. PROCESOS BASICOS DE LA NUTRICION 4.1.2. LA FINALIDAD DE LA NUTRICION 4.1.3. DIETETICA 4.2. COCINA CREATIVA 4.3. NUEVAS MATERIAS PRIMAS 4.3.1. AVANCES EN TECNOLOGIA ALIMENTARIA 4.3.2. DISPONIBILIDAD DE PRODUCTOS DE ORIGEN LEJANO 4.4. IDIOMAS

### TEMA 5. LOS SERVICIOS

5.1. INTRODUCCION 5.2. SERVICIOS A LA CARTA 5.2.1. SERVICIO A LA FRANCESA 5.2.2. SERVICIO A LA INGLESA 5.2.3. SERVICIO A LA RUSA 5.2.4. SERVICIO A LA AMERICANA 5.3. SERVICIOS DE MENU 5.4. BANQUETES 5.5. AUTOSERVICIOS Y BUFFETS

