

COCINA Y GASTRONOMÍA 6. GESTIÓN Y DIRECCIÓN DEL DEPARTAMENTO DE COCINA - .



SKU: 11377IN

Horas: 15

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

CONTENIDO

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.