



# JEFE DE COCINA



**Área:** Sin clasificar  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 50 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

## OBJETIVOS

Objetivos generales:

- 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.

Objetivos específicos:

- 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.

## CONTENIDOS

UD1. La profesión de cocinero.

- 1.1. Introducción. Evolución 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.

UD2. Descripción del puesto.

- 2.1. La organización del personal.
- 2.2. Tareas administrativas.
- 2.3. Aprovisionamientos y transformación de géneros.

UD3. Otras tareas.

- 3.1. Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria.
- 3.2. Formación del personal.
- 3.3. Asesoramiento a la apertura de otros locales.

UD4. Otros campos a explorar.

- 4.1. Nutrición y dietética.
- 4.2. Cocina creativa.
- 4.3. Nuevas materias primas.
- 4.4. Idiomas.



UD5. Los servicios.

5.1. Introducción.

5.2. Servicios a la carta.

5.3. Servicios de Menú.

5.4. Banquetes.

5.5. Autoservicios y Buffets.