

## GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS: ESPECIALIDAD COCINA

### PERFIL DEL ALUMNO

Dirigido a jóvenes desempleados cuyo objetivo sea desarrollarse profesionalmente en la gestión del área de la restauración, profundizando en la materia específica de cocina.

### REQUISITOS DE ACCESO

Titulados en cocina de escuelas consorcio, ciclo formativo de grado medio de Hostelería y Turismo, cursos de FPO de cocinero o experiencia laboral demostrable. En los dos últimos casos se requerirá un nivel mínimo de 4º de ESO.

Edad mínima requerida: **18 años**

### DURACIÓN

Horas teórico – prácticas: 1400

Horas prácticas: 750

Horas totales: 2150

### FECHAS

F. Inicio 13/09/2010

F. Fin 13/11/2011

### OBJETIVOS

- Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.
- Elaborar los platos más representativos de la “nueva cocina” ajustándose a las nuevas tendencias, potenciando y promocionando la imagen del establecimiento.
- Planificar, organizar, supervisar y controlar los banquetes y otros eventos especiales, sus montajes, necesidades materiales y humanas.
- Aplicar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a grupos de trabajo.
- Planificar, gestionar y evaluar los resultados económicos de la operación, interpretando y controlando cada uno de los aspectos que intervienen en la misma.
- Elaborar menús y otras ofertas culinarias para banquetes y demás eventos, planificar la preparación y los servicios y hacer análisis de costes para su valoración, cuidando además la confección y presentación de los platos.
- Elaborar las especialidades más significativas de la repostería-pastelería que se pueden ofrecer, realizar motivos de decoración y distribuir el trabajo según los objetivos.

- Recopilar y analizar datos relacionados con la actividad, elaborar presupuestos, controlar las existencias, verificar y establecer un eficaz control de costes y hacer análisis y valoraciones de materias primas, géneros y platos para poder determinar sus precios de venta.

## CONTENIDOS

- Actores claves de la actividad turística
- Gestión de los recursos humanos
- Gestión económico-financiera
- Gestión de alimentos y bebidas
- Gestión de economato
- Manipulador de alimentos
- Marketing y comercialización de productos
- Excelencia en el servicio y fidelización del cliente
- Nutrición y dietética
- HACCP (higiene alimentaria y análisis de riesgos y control de puntos críticos)
- Gestión de la calidad en la hostelería
- Cocina temática: seminarios culinarios
  - Fundamentos de la cocina
  - Materias Primas
  - Técnicas culinarias
  - Repostería pastelería
  - Cocina regional española
  - Cocina internacional europea
  - Cocina internacional latinoamericana
  - Cocina internacional árabe
  - Operativa de cocina
- Técnicas de servicio en el restaurante
- Nuevas tecnologías aplicadas
- Inglés
- Alemán
- Orientación profesional y desarrollo personal