

# APP Módulo 1. Jefe de cocina

AF: 33133

## OBJETIVO

El objetivo principal de este curso es dotar al alumnado de los conocimientos necesarios para ejercer esta profesión. Conocimientos que van desde conocer y aplicar las nuevas líneas de trabajo para dominar las distintas técnicas culinarias existentes en la cocina nacional e internacional, hasta la capacidad de gestionar tareas administrativas como el control de costes y el cálculo de los precios.

Por lo tanto, una vez finalizada la formación, el alumno será capaz de reconocer y diferenciar distintos aspectos relacionados con la materia. Tales aspectos son los que mostramos a continuación:

Conocer las aptitudes que debe tener un jefe de cocina, así como su responsabilidad, sus tareas y funciones.

Las pautas que hay que desarrollar para formular un menú.

Saber organizar al personal.

Las tareas administrativas que se ejercen.

Conocer las distintas técnicas culinarias.

## ÍNDICE

### UNIDAD 1. EL JEFE DE COCINA Y LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 1.1 El turismo y su influencia en la hostelería
- 1.2 La restauración colectiva en la actualidad
- 1.3 Competencia y aptitudes del jefe de cocina
- 1.4 Responsabilidades del jefe de cocina
- 1.5 Tareas y funciones del jefe de cocina
- 1.6 Normas de higiene. Uniforme

Resumen

### UNIDAD 2. DESARROLLO DEL SERVICIO EN COCINA

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 2.1. Servicios de menú
  - 2.1.1. Pautas fundamentales a la hora de diseñar un menú
- 2.2. Servicio de buffet
- 2.3. Servicio de cóctel
- 2.4. Servicio de catering
- 2.5. Servicio de bebidas
- 2.6. La organización del personal
  - 2.6.1. Las brigadas
  - 2.6.2. Las partidas
- 2.7. Tareas administrativas
  - 2.7.1. Control de costes y gastos
  - 2.7.2. Cálculo de los precios
- 2.8. Archivo multimedia: 'Consejos para la elaboración de un menú'

Resumen

### UNIDAD 3. TÉCNICAS CULINARIAS

Introducción

Mapa conceptual

Contenido

- 3.1. Asar al horno, a la parrilla o a la plancha y en papillote
- 3.2. Freír en aceite
- 3.3. Saltear en aceite y en mantequilla
- 3.4. Hervir y cocer al vapor
- 3.5. Cocer en caldo corto o court bouillon
- 3.6. Brasear
- 3.7. Nuevas técnicas para la producción culinaria

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO