

JEFE DE COCINA

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. FAMILIA PROFESIONAL: TURISMO Y HOSTELERÍA
ÁREA PROFESIONAL: RESTAURACIÓN

2. DENOMINACIÓN DEL CURSO: JEFE DE COCINA

3. CÓDIGO: THRS30

4. CURSO: OCUPACIÓN

5. OBJETIVO GENERAL:

Planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades del departamento relacionadas con la producción de comidas y su distribución al comedor/ restaurante o puntos de venta/ servicio.

6. REQUISITOS DEL PROFESORADO:

6.1. Nivel académico:

- Técnico Cocina (MEC).
- Técnico Superior en Restauración (MEC).
- Formación Profesional de Segundo Grado en la Rama de Cocina.
- Diplomado en Cocina por la Escuela Superior de Hostelería de Madrid o título equivalente expedido por otra escuela de Hostelería nacional o internacional.

Se considerará cualquier titulación de grado medio o superior relacionada con la ocupación.

En caso de no ser posible la contratación de personas con la titulación indicada, se podrán seleccionar aquellos profesionales que, con otra titulación o sin ella, demuestren poseer conocimientos profesionales suficientes para la impartición de este curso.

6.2. Experiencia profesional:

Deberá tener tres años de experiencia profesional con cargo de Jefe de Cocina en un hotel o restaurante con una categoría igual o superior a cuatro estrellas o tenedores.

6.3. Nivel pedagógico:

Será necesario tener formación metodológica o experiencia docente.

7. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNO:

7.1. Nivel académico o de conocimientos generales:

- BUP/COU/FPI Hostelería y Turismo-Cocina.

7.2. Nivel profesional o técnico:

Haber superado con notable aprovechamiento el curso de "Cocinero" o demostrar poseer mediante examen teórico-práctico, los conocimientos y destrezas requeridos en dicho puesto de trabajo.

7.3. Condiciones físicas:

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo de la profesión.

8. NÚMERO DE ALUMNOS:

15 alumnos.

9. RELACIÓN SECUENCIAL DE BLOQUES DE MÓDULOS FORMATIVOS:

- La hostelería en la actualidad
- Gastronomía, nutrición y dietética
- La gestión de la calidad
- Gestión medioambiental
- La nueva cocina y la creatividad culinaria
- Planificación y organización del trabajo en la cocina. Previsiones y preparaciones para el servicio
- El servicio: tareas de elaboración. Control y supervisión
- La cocina: los banquetes y otros eventos especiales

- Los buffets y la cocina
- La pastelería en el hotel
- Las nuevas técnicas para la producción y conservación culinaria. Innovación tecnológica en la cocina
- Gestión económica de la cocina: gestión de stocks, análisis de materias primas, recetas estándar y valoración. Presupuesto y control de costes
- Informática aplicada para Cocina
- Técnicas de dirección
- Legislación en la restauración
- Planificación de la seguridad e higiene en la restauración.

10. DURACIÓN:

Prácticas	400 horas
Conocimientos profesionales	230 horas
Evaluaciones	80 horas
Total.....	710 horas

11. INSTALACIONES:

11.1. Aula de clases teóricas:

- Superficie: 30 m²
- Iluminación: 250-300 lux
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas de adultos, además de elementos auxiliares.
- Equipamiento informático

11.2. Instalaciones para prácticas:

- Superficie: 200 m², aproximadamente en los que se incluyen fregaderos y cámaras frigoríficas.
- Altura: de 3'50 a 4 metros.
- Paredes: recubiertas de azulejos o cerámica vidriada, hasta una altura de unos 2'50 metros.
- Suelos: fáciles de limpiar, antideslizantes, impermeables y resistentes al desgaste por los detergentes.
- Iluminación: la adecuada para garantizar la limpieza del local y sus instalaciones, controlar la calidad de los alimentos y para que el trabajo resulte más fácil.
- Ventilación: adecuado sistema para eliminar humos, vapores, olores y altas temperaturas.
- El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estar preparado de forma que permita la realización de las prácticas.
- Instalación de agua y gas: adecuada y ajustándose a las leyes vigentes.
- División del local en zonas:

- Zona de condimentación
- Zona de preparación
- Zona de conservación
- Zona de limpieza
- Almacén: superficie de 20 m², aproximadamente para guardar equipo y material.

11.3. Otras instalaciones:

- Un espacio mínimo de 50 m² para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Una secretaría
- Aseos y servicios higiénico-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.
- Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. EQUIPO Y MATERIAL:

12.1. Equipo:

- Plancha
- Cocina
- Envasadora al vacío
- Autoclave
- Cocederos de vapor
- Hornos
- Hornos de convección - vapor
- Hornos microondas.
- Ollas a presión
- Freidoras
- Gratinadoras
- Trituradora
- Cámara de conservación de productos al vacío
- Máquinas regeneradoras de productos al vacío
- Cámaras de congelación
- Cámaras de refrigeración
- Mesas calientes
- Mesas neutras
- Mesas frías
- Cámaras de conservación en caliente.
- Brazos mezcladores
- Máquina cortafiambre, en su caso
- Peladora y cortadora de verduras automática
- Batidora
- Teléfono

- Calculadora
- Ordenador.

12.2. Herramientas y utillaje:

- Tijeras
- Acanaladores
- Deshuesadores de aceitunas
- Ralladores
- Escurreverduras
- Tablas de trinchar
- Tajos
- Ollas y cazuelas
- Cazos
- Sauteuses
- Barreños
- Paellas
- Sartenes
- Placas de asar
- Bandejas
- Rondón
- Braseadora
- Arañas y espumaderas
- Varillas
- Cacillos
- Coladores
- Chinos
- Cestas de alambre escurrefritos
- Platos trincheros
- Soperas
- Menaje variado
- Balanzas y pesos
- Balanza digital
- Juegos de medidas
- Vasos medidores
- Tamices
- Setas y manos de madera
- Morteros
- Rejillas
- Moldes
- Cortapastas
- Embudos
- Agujas y cuerda para bridar
- Mangas
- Brochas
- Extintores
- Hiladores de huevo
- Cuchillos

- Afiladores
- Machetes
- Puntillas
- Peladores
- Aplanadores
- Triángulos de madera.

12.3. Material de consumo:

- Materias primas
- Material de oficina diverso
- Impresos diversos.

12.4. Material didáctico:

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

12.5. Elementos de protección:

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas oficiales al respecto.

13. INCLUSIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS:

Actualización y adiestramiento en el manejo de los nuevos equipos/ herramientas que afectan al área de Cocina/ Repostería, y que ahorren tiempo y esfuerzo a los empleados, favoreciendo la productividad de los mismos.

El objetivo es buscar e incorporar todo aquello que resulte novedoso para el Curso y que irá determinando el formador y los alumnos en función de cómo y cuándo vayan apareciendo estas novedades en el mercado.

DATOS ESPECÍFICOS DEL CURSO

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA HOSTELERÍA EN LA ACTUALIDAD.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Identificar el contexto en el cual se halla la restauración, así como las tendencias más importantes que están apareciendo en el mercado.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

25 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Identificar en video, diapositivas, etc... productos característicos de la Restauración.
- Visitar, si es posible, establecimientos significativos y característicos de la Restauración.

B) Contenidos teóricos

- Situación actual de la Hostelería: análisis de los estudios más recientes
- La Restauración Comercial y Colectividades: descripción de los modelos más característicos.
- La Restauración en los Hoteles: descripción de los modelos más característicos
- Las tendencias actuales de la Restauración (cocinas de autor, cocinas autóctonas, la restauración temática, los tex-mex, los eventos especiales, las terrazas, el bar de copas, las discotecas, el bar en el hotel, etc,..).

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La integración en la cultura de la empresa.
- La actitud de los profesionales de Hostelería en general y de la Cocina en particular, en el desarrollo de sus actividades.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

GASTRONOMÍA, NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Relacionar las peculiaridades de las distintas Cocinas de España, elaborar sus platos más significativos y diferenciar los alimentos por su clasificación y composición, pudiendo así mismo hacer dieta a petición de los clientes.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

45 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Identificación de materias primas con denominación de origen española
- Confeccionar y elaborar un menú compuesto por dos platos y un postre de su comunidad autónoma
- Hacer una relación de los platos más representativos de cada Comunidad Autónoma
- Realizar una lista con los principales vinos españoles
- Hacer una relación de los quesos del país, agrupándolos por comunidades autónomas y señalando aquellos que tienen denominación de origen.
- Elaborar un mapa de los quesos más representativos en España.

B) Contenidos teóricos

- Gastronomía. Concepto. La gastronomía española y su evolución. Regiones gastronómicas, características de cada una de ellas, platos y productos más representativos.
- Quesos y otros productos españoles con denominación de origen
- Jamón y productos del cerdo
- La bibliografía de las Cocinas de España. Asociaciones y Colectivos relacionados con la Restauración. Premios Nacionales e Internacionales.
- Dietética y Bromatología. Definiciones
- Alimentación y Nutrición. Definiciones
- La Digestión. Precauciones para realizar una buena comida.
- Los Principios Inmediatos y las Vitaminas.
- La rueda de los alimentos.
- El vino en la alimentación.

- La Dieta mediterránea y sus Cocinas.
- Las Cocinas de otros países: características y platos más significativos.
- Cocina dietética.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La Gastronomía como parte de la cultura de los pueblos.
- La riqueza culinaria de las Cocinas de España.
- La posibilidad de mejora y de actualización de los platos más significativos de las Cocinas de España.
- La importancia de la dieta mediterránea y su aplicación a las ofertas culinarias.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA GESTIÓN DE LA CALIDAD.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar y desarrollar las técnicas sobre calidad para conseguir el nivel óptimo de los productos/ servicios que se ofrecen.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

35 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO

A) Prácticas

- Hacer ejercicios sobre las diferencias entre calidad de un producto/tangible y un servicio/tangible e intangible.
- Elaborar un check-list de calidad para el área.
- Confeccionar un plan de calidad y los medios para su control
- Hacer un ejercicio de círculos de calidad, grupos operativos de apoyo o con sistemas de participación similares.

B) Contenidos teóricos

- Evolución del concepto de calidad
- La calidad en los servicios
- Las normas/estándares de calidad internacionales y la normativa vigente
- La calidad en la hostelería. La calidad en el departamento.
- Definición de planes de calidad
- Control de la calidad.
- Los sistemas de participación del personal en el desarrollo de la calidad. Cómo recompensar la participación.
- La certificación de la calidad en hostelería (ITQ 2000, premios Malcon Baldrige, premios a la excelencia, etc,...).

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La calidad como objetivo inicial y final del trabajo y de los productos/servicios que se ofrecen.
- Sin participación no hay calidad.
- Sin normas y procedimientos no hay calidad.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar los recursos necesarios para lograr que la calidad medioambiental sea la mejor y, asimismo, reducir al mínimo los impactos negativos que pudiera producir el establecimiento.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

25 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Hacer una relación de hechos concretos de la zona o Comunidad autónoma que afecten al medioambiente
- Identificar en vídeo o diapositivas las instalaciones de hostelería que puedan afectar al entorno.
- Mostrar productos reciclados que puedan utilizarse en hostelería.

B) Contenidos teóricos

- Importancia de la protección del medioambiente. La Declaración de Río. El equilibrio medioambiental.
- Impactos medioambientales más graves que afectan al entorno (contaminación atmosférica por vertidos, tratamiento de basuras, contaminación acústica, incendios, etc...)
- La gestión medioambiental en la hostelería.
- Influencia de las instalaciones en el medioambiente. Control de la energía y del consumo de agua.
- El tratamiento de basuras. Productos y materiales reciclables.
- Utilización de equipos y materiales no agresivos con el medioambiente, como los CFC's, productos abrasivos, plásticos, etc....
- Atenciones a clientes con productos que no agredan el medioambiente.
- Plan de mejora del medioambiente, dentro de la política de calidad en el departamento.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La política del medioambiente como parte fundamental de la calidad.
- Los productos, materiales, etc., que no agredan al medioambiente.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA NUEVA COCINA Y LA CREATIVIDAD CULINARIA.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Elaborar los platos más representativos de la Nueva Cocina y realizar otros de nueva creación, ajustándose a la filosofía de la Nueva Cocina, potenciando y promocionando la imagen del establecimiento.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

45 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Hacer una relación de profesionales y establecimientos líderes de la Nueva Cocina.
- Hacer una relación de las nuevas tecnologías en la Restauración.
- Relacionar los platos más importantes de esta Cocina.
- Confeccionar platos, interpretando las recetas de la nueva Cocina
- Confeccionar un menú largo y estrecho, incluyendo postres.
- Diseñar una Carta que sea representativa de la Nueva Cocina.

B) Contenidos teóricos

- La "Nueva Cocina". Origen. Principios básicos. Principales pioneros y su influencia en España. Orígenes y líderes de este movimiento en España. Su difusión en las distintas autonomías. La Cocina de autor y sus establecimientos. Platos más representativos de la Nueva Cocina Española.
- Las ofertas de la Nueva Cocina. Los Menús largos y estrechos, la Carta y los nuevos diseños.
- Evolución del servicio. La importancia de la presentación de la comida emplatada
- La Cocina en el Comedor: Promoción y Venta a través del "restaurador".
- Los eventos de la Nueva Cocina: jornadas, ferias. Los medios de comunicación, guías gastronómicas, asociaciones, etc.
- La Nueva Cocina y su influencia en el diseño de menaje, espacios e instalaciones.
- La Cocina del mercado. La Cocina de los aromas.
- El vino y la Nueva Cocina.
- Los "excesos de la Nueva Cocina".
- El mapa actual de la Nueva Cocina y sus autores.
- La influencia de los postres en la Nueva Cocina.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La Nueva Cocina y la creatividad como medios de mejorar la oferta.
- La presentación de los platos y los medios que se utilizan para realzar las preparaciones culinarias.
- Los peligros del "mal uso" de la Nueva Cocina.
- La calidad de las materias primas como factor indispensable de la Nueva Cocina.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO EN LA COCINA. PREVISIONES Y PREPARACIONES PARA EL SERVICIO.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Realizar y desarrollar los trabajos de puesta a punto de la Cocina con los géneros y platos necesarios para el servicio, así como organizar las tareas según los recursos disponibles.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Realizar diferentes organigramas de la Unidad de Comidas y Bebidas.
- Hacer ejercicios de utilización de maquinarias, equipos, herramientas y útiles para comprobar su funcionamiento y uso.
- Hacer una dotación de Cocina para un determinado establecimiento.
- Desarrollar tareas de mise en place (despieces, limpieza y racionado de carnes y pescados).
- Hacer alguna preparación culinaria con aprovechamiento de restos.
- Preparar algunas salsas frías y calientes.
- Preparar y decorar algunos platos fríos (patés, ensaladas, fiambres, etc.)
- Realizar turnos y cuadros horarios en función de unos recursos humanos disponibles para un determinado supuesto de Cocina de un Hotel, con unas características y circunstancias específicas. Asimismo, hacer distribución del trabajo, bien por partidas o teniendo en cuenta otras situaciones.

B) Contenidos teóricos

- La Unidad de Comidas y Bebidas en los establecimientos, funciones que desarrolla, organización y organigramas según las características de los establecimientos.
- Instalaciones, Maquinaria, Equipos: distribución, características y mantenimiento.
- Las dotaciones de Cocina: útiles, herramientas y batería: distribución, características y mantenimiento.
- La distribución del trabajo, turnos y cuadros de horarios. Las partidas en la Cocina y su aplicación en las organizaciones. Control del personal.
- Las previsiones de ocupación y de servicios: coordinación interdepartamental.

- La preparación de la Cocina: tareas de la mise en place en cuanto a la disposición y revisión de géneros, materias primas, preparaciones básicas, determinación de cantidades, utilización de "restos", preparación de cámaras, frigoríficos, comprobación de temperaturas, etc., para la recepción de mercancías, preparación de aperitivos para bar y preparación de géneros o platos para otras unidades de Cocina (Cocinas satélites).
- Desarrollo de tareas específicas del jefe de Cocina durante la mise en place: limpieza de géneros o piezas y porcionado, preparaciones frías, elementos de decoración, salsas o platos de especial relevancia. Cómo organizar y dar prioridades en su trabajo.
- Recepción de pedidos: verificación cuantitativa y cualitativa.
- La comida de personal: Planificación de Menús y previsiones para el servicio.
- El Office: relaciones con la Cocina.
- Equipos y maquinaria. Actividades que desarrolla. La Plonge en la Cocina.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición de este módulo se hará especial énfasis en:

- La importancia de la mise en place para poder desarrollar el servicio con las máximas garantías de "no improvisación".
- La distribución productiva y racional del trabajo como factor de éxito.
- Unas instalaciones, equipos, maquinaria, etc. en buen estado siempre contribuyen a facilitar el trabajo y conseguir mejores resultados.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

EL SERVICIO: TAREAS DE ELABORACIÓN, CONTROL Y SUPERVISIÓN.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Preparar, organizar y desarrollar los trabajos relacionados con la prestación del servicio de comidas, teniendo en cuenta las previsiones y objetivos establecidos.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

65 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Elaborar preparaciones básicas, especialidades o platos de especial dificultad o relevancia que se estimen puedan ser realizadas por el jefe de Cocina.
- Hacer ejercicios de control de "mesa caliente" y proceso de los diferentes tipos de comanda.

B) Contenidos teóricos

- Preparación para el Servicio: revisión de las elaboraciones básicas y culinarias, verificación de las dotaciones y mesa caliente. Coordinación con el Comedor (nº de raciones a vender, preferencias de venta, etc.)
- Preparación de especialidades para carros (postres, pescados y mariscos, carro caliente, etc.) y materiales y elaboraciones culinarias para el buffet de presentación.
- La Recepción de Comandas: Control de las distintas fases del proceso de preparación y servicio. Devoluciones y cambios. Incorporación de clientes a Comandas que están en el proceso de servicio.
- La supervisión de la salida de platos de Cocina al Comedor: normas a tener en cuenta.
- Elaboración de platos de difícil preparación o especialidades durante el servicio. Terminación y/o decoración de platos: Intervención del jefe de Cocina.
- La mesa caliente y la mesa fría: control y relaciones con el personal de Comedor y Office. Finalización de platos y géneros: cambios en las ofertas e información al responsable del Comedor. Aprovechamiento de géneros no utilizados (salsas y guarniciones).
- Conclusión del servicio. Recogida de géneros. Control de cámaras, armarios frigoríficos y otras instalaciones y equipos. Preparación y distribución de tareas para el equipo de tarde. Verificación de existencias. Evaluación del servicio.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición de este módulo se hará especial énfasis en:

- La previsión como elemento fundamental para prestar un buen servicio.
- La coordinación con el Comedor y su responsable para ganar en eficacia y eficiencia.
- El control de la mesa caliente: nada sale al comedor sin estar seguros de la calidad que ofrecemos.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA COCINA: LOS BANQUETES Y OTROS EVENTOS ESPECIALES.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Elaborar Menús y otras ofertas culinarias para Banquetes y otros eventos, planificar la preparación y los servicios y hacer análisis de costes para su valoración, cuidando además la confección y presentación de los platos.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Hacer distintas ofertas escritas para banquetes (Cócteles, Menús de boda, Menús de trabajo, Menús de degustación, Lunch, Aperitivos, Menús para comuniones, etc.)
- Hacer Valoraciones de las ofertas culinarias para banquetes.
- Elaborar algunos menús de Banquetes, haciendo especial énfasis no sólo en la calidad culinaria, sino también en la presentación.
- Hacer una evaluación de un banquete.
- Hacer las previsiones de materiales y dotaciones para un banquete.

B) Contenidos teóricos

- Los Banquetes en la oferta culinaria y en la organización.
- Dotaciones y equipos.
- Menús y otras ofertas de Comidas y Bebidas.
- La Orden de Servicio. Coordinación interdepartamental.
- La valoración de Menús de Banquetes: costes potenciales y variaciones sobre las ofertas.
- Planificación y Preparación para los Banquetes. Recursos necesarios y disponibles. Petición de suministros. Distribución de tareas.
- Elaboración de platos, especialidades, etc. para los Banquetes. Conservación.
- Preparación de platos para el servicio. Regeneración y puesta a punto de los platos por medio de hornos de convección, hornos a vapor, armarios calientes, etc.
- Montaje de platos fríos y calientes para los Banquetes. Preparación de bandejas, fuentes, etc.
- El servicio de Banquetes: organización, salida y control de platos. Preparación y presentación de platos para invitados especiales. Atención a clientes: salida al Comedor.

- La finalización de los servicios de Banquetes. Recogida de géneros. Control de dotaciones utilizadas.
- Evaluación del servicio. Valoración y Comparación de los costes potenciales.
- Conservación del Menú para análisis bacteriológico.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición de este módulo se hará especial énfasis en:

- Lo que pueden representar los Banquetes en un establecimiento hotelero, tanto desde el punto de vista económico como de imagen.
- La planificación de los Banquetes como factor fundamental para el éxito.
- El especial cuidado que hay que tener en las ofertas culinarias (atención parrillas u otras cocciones que puedan incidir en la calidad).
- La determinación previa de costes y su influencia en precios de venta y rentabilidad.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LOS BUFFETS Y LA COCINA.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Elaborar distintas ofertas de Buffet, teniendo en cuenta la demanda, según las normas establecidas y los recursos disponibles, consiguiendo los niveles de calidad y rentabilidad determinados.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Realizar diferentes montajes de Buffets, teniendo en cuenta la oferta.
- Hacer precostos de Buffets y determinar precios de ventas.
- Efectuar listado de platos que pueden intervenir en los diferentes tipos de Buffets.
- Elaborar diferentes platos de Buffet, presentarlos y decorarlos en porciones y piezas enteras.

B) Contenidos teóricos

- Evolución de los Buffets
- El Buffet en la oferta de Restauración. Clases de Buffets según sus objetivos y características.
- La oferta de Buffet de:
 - Desayunos
 - Almuerzos
 - Cenas
 - Sólo primeros platos y postres
 - Temáticos
 - Buffet Piscina (con parrilla).
- Equipos, dotaciones, herramientas, útiles y elementos decorativos para el Buffet.
- Aprovisionamiento para los Buffets. Determinación de cantidades (materiales, géneros, productos y raciones)
- Elaboración y presentación de platos en el Buffet: porcionados, piezas enteras, fríos y calientes.
- Montaje de los distintos tipos de Buffet y normas para su desarrollo.
- Distribución de platos y decoración.
- Vajilla, cubertería, etc, y otro material de apoyo.

- El servicio de Buffet. Asistencia de los Buffets. Recepción, atención y despedida de los clientes en el Buffet. Reposiciones.
- Las bebidas en el Buffet. Montaje de "Bodegas" para el servicio.
- Las cartas en el Buffet. Determinación de precios. Los extras.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- El Buffet como producto de promoción y ventas.
- FRAC y HEI como objetivos básicos de los Buffets.
- La mejora de los servicios de Restauración a través del Buffet.
- El Buffet necesita espacio y clientes.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA PASTELERÍA EN EL HOTEL

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Elaborar especialidades más significativas de la Repostería-Pastelería que se pueden ofrecer, realizar motivos de decoración y distribuir el trabajo según los objetivos.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

45 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Identificar y hacer una relación de las especialidades de Pastelería que normalmente se elaboran.
- Elaborar productos de Pastelería, tanto en piezas individuales como "familiares" (tartas, brazos, etc.), realizando las decoraciones correspondientes.
- Elaborar especialidades de Panadería básica (pan de molde y panecillos de distinta clase).

B) Contenidos teóricos

- Las instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y herramientas de la Pastelería: características y distribución.
- Los materiales y productos de Pastelería: características y proveedores.
- Control de existencias. Peticiones de suministro. Relevés. Transferencias. Costes.
- La elaboración de Pastelería para la Cocina: postres especiales (soufflés, crêpes, macedonias, etc.)
- El carro de Pastelería y su contenido básico; piezas individuales.
- Decoraciones especiales: trabajos con margarina, hielo, chocolate.
- Los aperitivos de Pastelería.
- La Panadería: Preparaciones más usuales en el hotel.
- La Pastelería/Panadería como servicios externos.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La importancia de la Pastelería dentro de la oferta culinaria.
- La vigilancia y el cuidado en las elaboraciones como productos finales de la comida.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LAS NUEVAS TÉCNICAS PARA LA PRODUCCIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIA.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Identificar y aplicar las nuevas tecnologías a las materias primas y preparaciones culinarias, tanto en la elaboración como conservación.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Hacer elaboraciones culinarias dentro de un proceso para el envasado al vacío.
- Mostrar "productos alimentarios" de diseño (tomates, zanahorias, etc.)
- Identificar en video o diapositivas nuevas instalaciones, equipos y maquinaria.
- Visita a fábricas o empresas que dispongan de equipos, maquinaria, etc., que representen nueva tecnología.

B) Contenidos teóricos

- Evolución de las instalaciones, maquinarias y equipos de la Cocina.
- La Cocina Modular y la Cocina "piano". La Cocina de inducción. La Cocina vitrocerámica. El Lay-out de la Cocina. La Cocina de Hotel y la Cocina de Restaurante. La Cocina como lugar de trabajo y como estancia.
- Los hornos: convección, vapor, cocción lenta y microondas. Evolución y novedades.
- Las freidoras: evolución y novedades.
- Otros equipos de Cocina (sartenes, marmitas, parrillas, baños María). Los Gastronorm, carros, armarios, mesas, etc. Evolución y novedades.
- Los abatidores de temperatura y su utilización para la conservación (criogenización).
- El envasado al vacío: posibilidades de utilización en la Cocina.
- Los equipos industriales para colectividades (grandes producciones en autoclave).
- Los nuevos productos de "diseño" y el mercado agroalimentario. Productos deshidratados, ionizados, congelados, refrigerados y conservas.
- La planificación del trabajo y las innovaciones tecnológicas: la restauración diferida.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La evolución de la tecnología en la Cocina.
- Las enormes posibilidades que ofrece la nueva tecnología, tanto en equipos, maquinaria y productos.
- El envasado al vacío como técnica fundamental en la restauración diferida.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

GESTIÓN ECONÓMICA DE LA COCINA: GESTIÓN DE STOCKS, ANÁLISIS DE MATERIAS PRIMAS, RECETAS ESTÁNDAR Y VALORACIÓN, PRESUPUESTO Y CONTROL DE COSTES.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Realizar y elaborar los datos relacionados con la actividad y que forman parte del presupuesto, controlar las existencias, verificar y establecer medidas en función del control de costes y hacer análisis y valoraciones de materias primas, géneros y platos para poder determinar sus precios de venta.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Elaborar un presupuesto del Departamento Cocina, teniendo en cuenta previsiones, costes, etc.
- Hacer ejercicios utilizando impresos y formularios de Cocina: Inventarios, Relevés, Transferencias, etc.
- Hacer tests de productos para comparar calidades.
- Hacer Análisis y Valoración de géneros, estableciendo porciones/raciones.
- Elaborar y valorar Recetas estándar.
- Establecer una Rotación de Menús y preparar dos Cartas (otoño-invierno, primavera-verano).
- Hacer Análisis de Ventas y obtener los márgenes de contribución con los ratios correspondientes.
- Hacer ejercicios con una aplicación informática para la Cocina.

B) Contenidos teóricos

- El presupuesto y control presupuestario: incidencia de los costes de materias primas y personal.
- Inventarios. Relevés. Peticiones de suministro. Transferencias. Compras.
- Definición de especificaciones de calidad. El conocimiento de las materias primas utilizadas en la elaboración de platos.
- Test de productos. Los Mercados y Proveedores.
- Conservación de géneros y platos. Almacenes-Despensas, Refrigeración y Congelación. Escala de temperaturas según productos.

- Análisis de materias primas. Porcionados: Valoración. Recetas standard: Valoración.
- La planificación de Menús y Cartas. Sugerencias. Menús del día y Platos del día. Rotaciones. Estacionalidad de los productos. Análisis de ventas y márgenes de contribución (Principio de Omnes y Menú Engineering). Los ratios de la Cocina.
- Los soportes informáticos en la Cocina. Los TPV y otras instalaciones. El Software de la Cocina.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La cuantificación de los objetivos y su identificación en el presupuesto .
- El control como factor fundamental y las medidas correctoras para alcanzar resultados.
- La definición de los costes a través de los análisis de materias primas o recetas.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

INFORMÁTICA APLICADA PARA COCINA.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Utilizar, como usuario, los programas de gestión de restauración y los actualmente habituales en gestión: tratamiento de textos, hoja de cálculo, bases de datos y gráficos para la realización de todas las operaciones y desarrollo de los procesos de gestión que sean necesarios

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

50 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Realizar una hoja de calculo
- Elaborar un documento
- Crear recetas estándar y su valoración
- Obtener informes de costes de platos
- Realizar la valoración y necesidades de materias primas de un banquete.

B) Contenidos teóricos

- Nociones de informática.
- Nociones de archivos informatizados.
- Documentación y creación de bases de datos.
- Uso de procesadores de texto.
- Uso de Hojas de cálculo.
- Programas de gestión de restauración
- Otros programas de gestión.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- Rentabilizar el uso del ordenador, investigando nuevas formas para mejorar la gestión
- Capacidad organizativa.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

TÉCNICAS DE DIRECCIÓN.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar y desarrollar técnicas directivas que permiten desarrollarse en el entorno organizativo de la empresa, definiendo objetivos, planificando estrategias, así como motivando y dirigiendo a los grupos de trabajo que están bajo nuestra responsabilidad.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

45 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Ejercicio desarrollando un análisis DAFO sobre un establecimiento concreto
- Ejercicios para el desarrollo de la comunicación en la empresa a través de los medios más utilizados
- Ejercicio de grupo
- Juegos de roles.

B) Contenidos teóricos

- Funciones básicas de la dirección. Los mandos intermedios en la organización.
- La planificación estratégica. Análisis del entorno. Definición de objetivos. Evaluación
- La organización horizontal y los clientes internos en la empresa.
- La comunicación y estrategias para su desarrollo. Reuniones. Grupos de trabajo y equipos.
- El liderazgo
- Estilos de gestión (7S, TOE, etc,...).

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- El entorno y su influencia
- Los objetivos como medio para desarrollar el trabajo
- Cómo desarrollar pautas de liderazgo.
- Favorecer la participación del grupo.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

LA LEGISLACIÓN EN LA RESTAURACIÓN.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar la legislación en materia turística y laboral, tanto en el ámbito autonómico como nacional, en los aspectos relacionados con la actividad.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

40 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Hacer cuadros comparativos por categorías sobre las exigencias de la legislación turística de los establecimientos hosteleros de la Comunidad autónoma correspondiente.
- Interpretar y comparar con otras fuentes el convenio de una determinada empresa.
- Ejercicios de roles sobre reclamaciones.
- Hacer un cuadro comparativo de las exigencias principales, según las clasificaciones de los establecimientos de hostelería.

B) Contenidos teóricos

- La legislación turística de las Comunidades autónomas aplicada a los establecimientos hosteleros.
- La normativa aplicada al mantenimiento: obligatoriedad de revisiones de las instalaciones. Contrataciones externas.
- El código alimentario.
- La normativa sobre comedores colectivos.
- Aspectos legales para apertura de establecimientos de restauración.
- La negociación colectiva. La representación de los trabajadores en la empresa. La declaración de conflictos colectivos.
- Derechos y deberes de los trabajadores en la empresa.
- Prestaciones a la Seguridad Social.
- Manejo de quejas y reclamaciones: derechos y obligaciones del consumidor y del establecimiento.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La normativa sobre establecimientos turísticos.
- La negociación colectiva como instrumento básico en las relaciones con los trabajadores.
- Reclamaciones y quejas como instrumentos para mejorar nuestros productos/servicios y las relaciones con los clientes.

14. DENOMINACIÓN DEL MÓDULO:

PLANIFICACIÓN DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN LA RESTAURACIÓN.

15. OBJETIVO DEL MÓDULO:

Aplicar las normas y medidas necesarias, que puedan afectar a la seguridad de las personas, instalaciones y material en la Restauración.

16. DURACIÓN DEL MÓDULO:

40 horas.

17. CONTENIDOS FORMATIVOS DEL MÓDULO:

A) Prácticas

- Elaboración de un plan de formación para el departamento sobre prevención de accidentes, que contemple un desarrollo de programas sobre nuevos cursos y actualizaciones sobre los existentes.
- Aplicar criterios de ergonomía correctiva a un equipo/instalación/maquinaria del departamento.
- Simulación de un incendio.
- Realizar el procedimiento a seguir ante la desaparición de un "objeto valioso".
- Hacer un visionado de video sobre toxiinfecciones alimentarias, resaltando su origen y consecuencias.
- Ejercicios sobre resultados de análisis bacteriológicos.

B) Contenidos teóricos

- Normativa vigente que afecta a la seguridad e higiene
- Prevención de enfermedades laborales
- Prevención de accidentes
- Prevención de incendios. Plan de autoprotección
- Equipos, instalaciones, maquinaria y tareas en las que se incorporarán criterios ergonómicos
- Programas formativos sobre seguridad e higiene
- Comité de seguridad e higiene
- Los análisis de alimentos y toxiinfecciones alimentarias. Manipulación de alimentos.
- Adulteraciones de los alimentos
- Normas higiénico-sanitarias del transporte de productos alimenticios.

C) Contenidos relacionados con la profesionalidad

Durante la impartición del módulo se hará especial énfasis en:

- La seguridad como norma básica para el desarrollo del trabajo.
- La medida preventiva en la manipulación de alimentos.
- El diseño de los puestos de trabajo en relación con las instalaciones, equipos, distribución, distancias, etc.