



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF1066_3 Administración en Cocina

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MF1066_3 Administración en Cocina

duración total: 90 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la hostelería y turismo, es necesario conocer los diferentes campos en la dirección y producción en cocina, dentro del área profesional de restauración. Así con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para administrar unidades de producción culinaria.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Analizar la función y el proceso de planificación empresarial y definir planes que resulten adecuados para unidades de producción culinaria.
- Identificar la función de gestión y control presupuestarios propios de unidades de producción culinaria, calcular costes y elaborar presupuestos económicos que permitan establecer programas de actuación.
- Analizar estructuras organizativas y funcionales propias de diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración, y su entorno de relaciones internas y externas, justificando estructuras organizativas y tipo de relaciones adecuadas a cada tipo de empresa o unidad departamental.
- Aplicar métodos para la definición de puestos de trabajo y selección de personal apropiados para unidades de producción culinaria, comparándolos críticamente.
- Reconocer la importancia de la integración y adaptación del personal a la organización y las acciones e instrumentos que las facilitan.
- Aplicar técnicas de dirección de personal apropiadas para departamentos o unidades de producción culinaria.
- Aplicar técnicas y habilidades de comunicación y atención al cliente que se utilizan en el asesoramiento gastronómico y resolución de peticiones y quejas.
- Analizar los diferentes modos de implementación y gestión de los sistemas de calidad en unidades de producción culinaria, justificando sus aplicaciones.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1066_3 Administración en Cocina certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario y jefe de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúa por cuenta propia, realiza sus funciones bajo la dependencia del director del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento, o un establecimiento de restauración.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1066_3 Administración en Cocina'

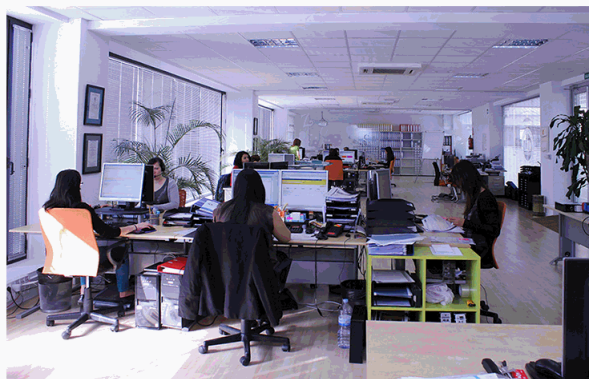


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. ADMINISTRACIÓN EN COCINA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA**

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificación departamental:
 - 1.- Principales tipos de planes empresariales:
 - 1.* Objetivos.
 - 2.* Estrategias.
 - 3.* Políticas; relación entre ellos.
3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
5. Planes departamentales en función de la aplicación de los sistemas de control característicos de estas áreas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN Y CONTROL PRESUPUESTARIOS EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
 - 1.- Previsión.
 - 2.- Presupuesto.
 - 3.- Control.
2. Presupuestos:
 - 1.- Concepto.
 - 2.- Propósito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
 - 1.- Definición.
 - 2.- Diferenciación.
 - 3.- Elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EVALUACIÓN DE COSTES, PRODUCTIVIDAD Y ANÁLISIS ECONÓMICO EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
 - 1.- Estructura.
 - 2.- Resultados.
2. Costes empresariales específicos:
 - 1.- Tipos.
 - 2.- Cálculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
 - 1.- Cálculo y Análisis:
 - 1.* Hojas de cálculo.
 - 2.* Word.
 - 3.* Excel.
 - 4.* Programas específicos.
4. Parámetros establecidos para evaluar:
 - 1.- Ratios y porcentajes.
 - 2.- Margenes de beneficio.
 - 3.- Rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:
 - 1.- Interpretación.
 - 2.- Clasificación.
2. Establecimientos de restauración:

- 1.- Tipología.
- 2.- Clasificación.
3. Organización y relación de funciones gerenciales:
 - 1.- Naturaleza.
 - 2.- Propósito.
4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:
 - 1.- Ventajas e inconvenientes.
5. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:
 - 1.- Estructuras.
 - 2.- Relaciones departamentales.
 - 3.- Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:
 - 1.- Diferenciación.
 - 2.- Distribución de funciones:
 - 1.* Circuitos.
 - 2.* Tipos de información.
 - 3.* Documentos internos y externos.
 - 4.* Relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SELECCIÓN DE PERSONAL Y FUNCIÓN DE INTEGRACIÓN EN LAS UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.
2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.
3. Relación con la función de organización.
4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:
 - 1.- Análisis.
 - 2.- Comparación.
 - 3.- Redacción.
5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:
 - 1.- Análisis.
 - 2.- Comparación.
 - 3.- Propuestas razonadas.
6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:
 - 1.- Identificación.
 - 2.- Aplicaciones.
7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:
 - 1.- Identificación.
 - 2.- Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Comunicación en la organización del trabajo:
 - 1.- Procesos y aplicaciones.
2. Negociación en el entorno laboral:
 - 1.- Procesos y aplicaciones.
3. Problemas en el entorno laboral:
 - 1.- Solución.
 - 2.- Decisiones.
4. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:
 - 1.- Justificación y aplicaciones.
5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones:
 - 1.- Simulaciones.
6. Equipos y reuniones de trabajo:
 - 1.- Dirección.
 - 2.- Dinamización.

7.Motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

1.Clientes y trato:

1.- Tipos.

2.Normas de actuación en función de tipologías de clientes.

3.Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.

4.Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.

5.Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.

6.Interpretacion de comportamientos basicos:

1.- Tipologias.

2.- Diferencias culturales.

7.Asesoramiento gastronómico especializado.

8.Proteccion de consumidores y usuarios:

1.- Normativa aplicable en Espana.

2.- Normativa aplicable en la Union Europea.

9.Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APLICACIONES INFORMÁTICAS ESPECÍFICAS PARA LA ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1.Tipos.

2.Comparación.

3.Programas a medida y oferta estandar del mercado:

1.- Utilizacion.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. GESTIÓN DE LA CALIDAD EN UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1.Evolucion historica de la calidad:

1.- El concepto de calidad en la produccion y en los servicios.

2.- La gestion de la calidad total.

3.- Peculiaridades en la produccion y servicios culinarios.

2.El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turistica Espanola:

1.- Sistemas y normas de calidad.

2.- Peculiaridades en el subsector de restauracion.

3.- Otros sistemas de calidad.

4.- La acreditacion de la calidad.

3.Sistema de calidad en produccion y servicio culinarios:

1.- Factores clave.

2.- Proyecto.

3.- Programas.

4.- Cronograma.

4.Especificaciones y estandares de calidad:

1.- Normas.

2.- Procedimientos

3.- Instrucciones de trabajo.

5.Gestion de la calidad en restauracion:

1.- Procesos.

2.- Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.

6.Planes de mejora.

7.Los grupos de mejora.

8.Herramientas básicas para la mejora de la calidad.

9.Satisfaccion de la clientela:

1.- Evaluacion.

2.- Cuestionarios de satisfaccion y otras herramientas.

10.Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.

11. Gestión documental del sistema de calidad.

12. Evaluación del sistema de calidad:

1.- Auto-evaluaciones.

2.- Auditorias.

3.- Procesos de certificación.