EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Maestría en Chef (Gastronomía)

Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos **ESIBE**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas** y acreditaciones

4 | By **EDUCA EDTECH Group**

5 | **Metodología LXP**

6 | **Razones** por las que elegir ESIBE

7 | Financiación y **Becas**

8 | Métodos de **pago**

9 | **Programa** Formativo

10 | **Temario**

11 | Contacto

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

SOMOS ESIBE

ESIBE es una **institución Iberoamericana de formación en línea** que tiene como finalidad potenciar el futuro empresarial de los profesionales de Europa y América a través de masters profesionales, universitarios y titulaciones oficiales. La especialización que se alcanza con nuestra nueva **oferta formativa** se sustenta en una metodología en línea innovadora y unos contenidos de gran calidad.

Ofrecemos a nuestro alumnado una **formación de calidad sin barreras físicas,** flexible y adaptada a sus necesidades con el finde garantizar su satisfacción y que logre sus metas de aprendizaje más ambiciosas. Nuestro modelo pedagógico se ha llevado a miles de alumnos en toda Europa, enriqueciendo este recorrido de la mano de **universidades de prestigio,** con quienes se han alcanzado alianzas.

Más de **18** años de experiencia

Más de **300k** estudiantes formados

Hasta un **98%** tasa empleabilidad

Hasta un **100%** de financiación

Hasta un **50%** de los estudiantes repite

Hasta un **25%** de estudiantes internacionales

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Conectamos continentes,

Impulsamos conocimiento

QS, sello de excelencia académica

ESIBE: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE ESIBE

ESIBE ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias a sus programas de Master profesionales y titulaciones oficiales.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean indicadores como la excelencia académica, la calidad de la institución, el perfil de los profesionales.

Financial Magazine
Economía, Educación & Centros de Formación

Ranking Educativo
Innovatec

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ALIANZAS Y ACREDITACIONES

Adobe Certified Associate

amadeus Your technology partner

Microsoft Office Specialist

sage software

hp ATA Accredited Technical Associate HP ExpertONE

Google for Education

Unión Europea

APeL Asociación de Proveedores de e-Learning

AENOA

CECAP

Responsabilidad Social Corporativa RSC

CONFIANZA ONLINE

AENOR GESTIÓN DE LA CALIDAD ISO 9001

AENOR GESTIÓN AMBIENTAL ISO 14001

IQNET LTD

Ver en la web

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

BY EDUCA EDTECH

ESIBE es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group,** que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online.** Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.

EDUCA EDTECH Group

ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

inesem business school

INEAF BUSINESS SCHOOL

red educa.net

inesalud

EDU SPORT

oposiciones docentes

educaopen

Educa.Pro

EDUCA business school

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

CAPMAN testing solutions

Educa UNIVERSITY

ceupe European Business School

Structuralia Engineering eLearning

UDAVINCI

Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.

1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.

2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.

3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.

4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.

5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.

6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

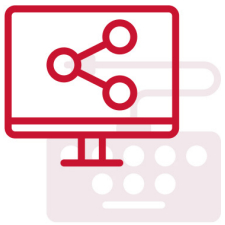
Programas

PROPIOS UNIVERSITARIOS OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR ESIBE

1. Formación Online Especializada

Nuestros alumnos aceden a un modelo pedagógico innovador de **más de 20 años de experiencia educativa** con Calidad Europea.



2. Metodología de Educación Flexible

100% ONLINE

Con nuestra metodología estudiaran **100**% **online**

PLATAFORMA EDUCATIVA

Nuestros alumnos tendran **acceso los 365 días del año** a la plataforma educativa.

3. Campus Virtual de Última Tecnología

Contamos con una plataforma avanzada con **material adaptado a la realidad empresarial**, que fomenta la participación, interacción y comunicación on alumnos de distintos países.

4. Docentes de Primer Nivel

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todoss en activo y con amplia experiencia profesional.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

5. Tutoría Permanente

Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. Bolsa de Empleo y Prácticas

Nuestros alumnos tienen acceso a **ofertas de empleo y prácticas**, así como el **acompañamiento durante su proceso de incorporación al mercado laboral** en nuestro ámbito nacional.

7. Comunidad Alumni

Nuestros alumnos tienen acceso automático a servicicos completementarios gracias a una **Networking formada con alumnos en los cincos continentes**.

8. Programa de Orientación Laboral

Los alumnos cuentan con **asesoramiento personalizado** para mejorar sus skills y afrontar con excelencia sus procesos de selección y promoción profesional.

9. Becas y Financiación

Nuestra Escuela ofrece **Becas para profesionales latinoamericanos y finaciación sin intereses y a la medida**, de modo que el factor económico no sea un impedimento para que los profesionales tengan acceso a una formación internacional de alto nivel.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca **ALUMNI**

20% Beca **DESEMPLEO**

15% Beca **EMPRENDE**

15% Beca **RECOMIENDA**

15% Beca **GRUPO**

20% Beca **FAMILIA NUMEROSA**

20% Beca **DIVERSIDAD FUNCIONAL**

20% Beca **PARA PROFESIONALES, SANITARIOS, COLEGIADOS/AS**

Solicitar información

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:

educapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.

mastercard maestro VISA PayPal

bizum amazon pay Pay G Pay

Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:

OXXO mercado pago DISCOVER efecty Diners Club INTERNATIONAL CMR Falabella

y muchos más...

CONFIANZA ONLINE

Protección al Comprador

Ver en la web

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

Maestría en Chef (Gastronomía)

DURACIÓN
1500 horas

MODALIDAD
ONLINE

ACOMPAÑAMIENTO
PERSONALIZADO

Titulación

Titulación de Maestría en Chef (Gastronomía) con 1500 horas expedida por ESIBE (ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO).

ESIBE ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

ESCUELA IBEROAMERICANA DE POSTGRADO

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de la Escuela Iberoamericana de Postgrado.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXX.

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

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Direccion Academica

IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNESCO (Num. Resolución 1049)

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

Descripción

Durante el desarrollo de las funciones de un chef en cocina, es necesario tener en cuenta las posibilidades administrativas y creativas que conciernen al producto culinario. Al fin y al cabo, se trata de un proceso complejo que requiere cierta sistematización. A través de la siguiente maestría, se plantea un análisis de los distintos fundamentos que favorecen la producción de alimentos por parte del chef dentro del sector servicios.

Objetivos

- Comprender los principios que favorecen el desarrollo de la cocina creativa y de la cocina doméstica.
- Controlar los procesos de elaboración culinaria básicos.
- Supervisar las preparaciones culinarias hasta su finalización.
- Analizar los procesos administrativos que rigen el funcionamiento de la cocina.

A quién va dirigido

La maestría en Chef se encuentra dirigida a los profesionales del mundo de la cocina o a aquellas personas interesadas, que desean ampliar sus conocimientos durante la producción, la supervisión y la administración de los alimentos de un establecimiento.

Para qué te prepara

La maestría en Chef está dirigida al alumnado que desea potenciar sus capacidades creativas en el ámbito culinario, teniendo en cuenta los procesos organizativos que rigen el buen funcionamiento de la cocina. Así mismo, certifica la superación de un conjunto de competencias relacionadas con la creación, la administración y la supervisión de la producción alimenticia dentro del sector servicios.

Salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional tanto por cuenta propia como ajena, enfocándose en actividades relacionadas con la especialidad de Chef, piche de cocina, auxiliar en alimentación.

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

TEMARIO

PARTE 1. COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES MÁS SIGNIFICATIVAS DE LA COCINA CREATIVA Y DE AUTOR

1. Terminologia culinaria caracteristica de la cocina creativa y de autor:
    1. - Terminologia nacional.
    2. - Terminologia internacional.
2. Esquemas de elaboracion de los platos mas representativos:
    1. - Tecnicas y procedimientos aplicables.
3. Generos y productos:
    1. - Nuevos productos alimenticios del mercado.
    2. - Gelificantes:
4. -Emulsionantes.
    1. - Liofilizados.
    2. - Deshidratados.
    3. - Con Denominacion de Origen (D.O.).
    4. - Flores y germinados.
    5. - Espesantes.
    6. - Esferificantes.
5. Maquinarias e instrumentos.
6. Fases de los procesos.
7. Cocciones novedosas.
8. El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:
    1. - Instrumentos y utiles.
    2. - Materiales de uso mas generalizado.
    3. - Diseno de bocetos y modelos graficos aplicando las tecnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COCINA CREATIVA. EXPERIMENTACIÓN Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

1. Fuentes de informacion y bibliografia sobre cocina creativa.
    1. - Libros cocina de autor.
    2. - Cocineros creativos del momento:
        1. * Biografia: Su cocina, sus tecnicas de creacion, productos, decoracion y montaje.
2. Platos representativos de la cocina de autores con prestigio nacionales y extranjeros:
    1. - Seleccion:
        1. * Las fichas tecnicas.
        2. * Generos.
        3. * Utiles y herramientas.
        4. * Equipos precisos.
    2. - Tecnicas de cocineros mas representativos de Espana y el extranjero:
        1. * Tecnicas.
        2. * Procedimientos de ejecucion.
        3. * Control.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MODIFICACIONES EN PLATOS GASTRONÓMICOS EN CUANTO A LAS TÉCNICAS

Y PROCEDIMIENTOS

1. Instrumentos empleados.
2. Forma y corte de los géneros.
3. Alternativa de ingredientes:
    1. - Productos que permitan el desarrollo creativo:
        1. * Redefinicion de un producto en busca de usos inusuales.
    2. - Combinacion de sabores.
    3. - Cualidades organolepticas especificas:
        1. * Valoracion de las cualidades aplicadas a una elaboracion.
        2. * Combinaciones base.
        3. * Experimentacion.
        4. * Evaluacion de resultados.
4. Texturas.
5. Formas de acabado:
    1. - Variaciones en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
        1. * Tendencias en las decoraciones.
        2. * La tecnica de la deconstruccion.
        3. * Utilizacion de tecnicas de cocina creativa en la presentacion.
6. Tecnicas de creatividad:
    1. - 4*4*4.
    2. - Metodo 635.
    3. - Phillips 66.
    4. - Analisis morfologicos.
    5. - Mapas mentales.
    6. - Lluvia de ideas.
7. Fases del proceso creativo:
    1. - Recogida de la materia prima.
    2. - Trabajo de las ideas recopiladas.
    3. - Inspiracion o surgimiento de la idea.
    4. - Configuracion final y desarrollo de la idea para su utilizacion practica.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DEL GRADO DE SATISFACCIÓN DE CONSUMIDORES DE NUEVAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Ofertas comerciales de los nuevos resultados obtenidos:
    1. - Verificacion de resultados.
2. Marketing:
    1. - Estrategias en la restauracion.
    2. - Acciones comerciales.
    3. - Realizacion y diseno de ofertas gastronomicas.

PARTE 2. COCINA DOMÉSTICA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. OPERACIONES DE COMPRA DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PARA EL DOMICILIO.

1. Aplicación de criterios de compra y reposición.
2. Proceso de elaboración de la lista de la compra.

3. Proceso de selección de establecimientos:
    1. - Tipología: pequeños comercios, mercados, supermercados, hipermercados, centros comerciales.
    2. - Publicidad.
    3. - Ofertas.
4. Selección de productos: Interpretación del etiquetaje en productos alimenticios y de cualquier otra naturaleza que sean objeto de reposición.
5. Técnicas de transporte de cargas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESO DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS, PRODUCTOS Y ENSERES.

1. Técnicas de conservación de alimentos, productos y enseres:
    1. - Aplicar la interpretación de etiquetas en aspectos relativos a la conservación y caducidad del alimento, producto y enseres.
    2. - Clasificación de los productos según criterios de conservación.
2. Procedimientos de organización y almacenamiento de alimentos, productos y enseres:
    1. - Criterios de clasificación y colocación: frecuencia de uso y conservación de alimento, producto y enseres.
    2. - Organización y accesibilidad de los espacios de almacenamiento: precauciones ante la presencia de niños.
    3. - Riesgos derivados de la manipulación de cargas y altura.
3. Almacenamiento y conservación de alimentos que requieren manipulación:
    1. - Procesos de refrigeración.
    2. - Procesos de congelación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS COCINADOS.

1. Técnicas de cocina doméstica:
    1. - Técnicas de elaboración: asar, cocer, freír, pelar, picar, otras.
    2. - Secuenciación de actividades.
    3. - Tiempos estimados.
    4. - Criterios de ejecución y valoración de las diferentes técnicas.
2. Actuaciones previas al cocinado:
    1. - Procedimientos previos al cocinado: descongelado, lavado, cortado, pelado, remojo, otros.
    2. - Secuenciación de actividades.
3. Proceso de conservación de alimentos cocinados:
    1. - Técnicas de conservación: refrigeración, congelación
    2. - Secuenciación de actividades.
    3. - Riesgos para la salud derivados de una incorrecta conservación.
4. Manipulación de menaje, utensilios y electrodomésticos:
    1. - Identificación y selección de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
    2. - Uso y aplicación de menaje, utensilios y electrodomésticos según la elaboración culinaria.
    3. - Interpretación de diferentes manuales de instrucciones.
5. Elaboración de menús:
    1. - Valoración de los menús según el número y requisitos alimenticios específicos de los comensales (alergias, niños, personas mayores, dietas).
    2. - Interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.

3. - Interpretación de recetas.
4. - Planificación y organización de los tiempos de elaboración.

6. Presentación y mantenimiento de las elaboraciones culinarias para el consumo.
7. Aplicación de normas mínimas de higiene en cualquier proceso de elaboración o manipulación de alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. TÉCNICAS DE LIMPIEZA Y REORDENACIÓN DE LA COCINA.

1. Procedimientos de limpieza e higienización de superficies, paramentos y mobiliario: limpieza de mobiliario, secado, limpieza de paramentos, barrido, fregado.
2. Técnicas de limpieza en electrodomésticos: limpieza y secado.
3. Técnicas de limpieza de vajilla y útiles, procesos manuales o automáticos.
4. Preservación del orden.
5. Aplicación de productos y útiles de limpieza:
    1. - Tipos, dosificación, manipulación, almacenaje.
    2. - Riesgos derivados de un uso incorrecto.
    3. - Interpretación del etiquetaje.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN Y SEGUIMIENTO DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Identificación de riesgos derivados de la manipulación de cargas.
2. Identificación de riesgos derivados del trabajo con menaje, útiles y electrodomésticos.
3. Identificación de riesgos derivados del trabajo con productos de limpieza.
4. Utilización de equipos de protección individual.
5. Siniestralidad en cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. RETIRADA SELECTIVA DE RESIDUOS Y AHORRO DE RECURSOS NATURALES EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS, EN DOMICILIO PARTICULAR.

1. Clasificación y separación de residuos.
2. Depósito en los contenedores adecuados.
3. Utilización de puntos limpios.
4. Criterios para el uso racional del agua y la energía.

PARTE 3. CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

UNIDAD FORMATIVA 1. CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS

1. Clasificación, definición, descripción y aplicaciones.
2. Fases de los procesos, puntos clave en la ejecución, riesgos en la ejecución y control de resultados.
3. Los sistemas de coccion como preelaboracion:
    1. - A fuego vivo.
    2. - Por intercambio.
4. Tecnicas y procedimientos de control para la obtencion de:
    1. - Fondos:
        1. * Fondos blancos.

        2. * Fondos oscuros.
        3. * Gelatinas.
        4. * Glases o extractos.
    2. - Salsas:
        1. * Salsas blancas o cremas.
        2. * Salsas oscuras.
        3. * Salsas básicas y derivadas.
    3. - Mantequillas compuestas.
    4. - Farsas o rellenos.
    5. - Coulis y otras elaboraciones culinarias simples de multiples aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SELECCIÓN DE MAQUINARIA EN LA PRODUCCIÓN

1. Conocimiento, formas y uso:
    1. - Maquinas de frio.
    2. - Camaras.
    3. - Timbres.
    4. - Abatidores.
    5. - Heladoras.
    6. - Congeladores.
2. Maquinas de calor:
    1. - Freidoras.
    2. - Planchas y parrillas.
    3. - Hornos.
    4. - Cocinas.
    5. - Banos marias.
    6. - Basculantes.
    7. - Marmitas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE COCINA COMPLEJAS SEGÚN ESTACIONALIDAD Y TERRITORIO

1. Ingredientes, esquemas, fases de elaboración.
2. Medidas correctivas.
3. Útiles asociados a las preparaciones culinarias.
4. Riesgos en la ejecución, control de resultados.
5. Preparacion de platos tipo de la cocina regional espanola e internacional:
    1. - Ensaladas:
        1. * Simples.
        2. * Compuestas.
    2. - Sopas, cremas:
        1. * Frias.
        2. * Calientes.
    3. - Potajes.
    4. - Huevo.
    5. - Arroz y cereales.
    6. - Pasta.
    7. - Entremeses y aperitivos, frios y sencillos.
    8. - Salsas:

1. * Básicas.
2. * Derivadas.

9. - Platos carne:
    1. * Rojas o de mamiferos.
    2. * Aves.
    3. * Despojos.
    4. * Caza mayor y menor.
10. - Platos de pescado:
    1. * Azules.
    2. * Blancos.
    3. * Moluscos, mariscos y crustaceos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. GUARNICIONES CULINARIAS Y DECORATIVAS

1. Definicion y tipologia:
    1. - Vegetales.
    2. - De origen animal.
    3. - Pre elaboradas.
    4. - De nueva creacion.
2. Elaboraciones complementarias tales como:
    1. - Aceites.
    2. - Reducciones.
    3. - Crujientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. TIPOS DE ELABORADORES COMPLEJAS, SEGÚN FINALIDAD O SERVICIO

1. Buffet.
2. Restaurante.
3. Comercialización.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS

1. Conocimiento de los equipos.
2. Conocimiento de las Instalaciones.
3. Conocimientos de las herramientas.
4. Realizacion de la desinfeccion en el area de trabajo:
    1. - Medidas de seguridad a la hora de limpiar.
    2. - Sistemas de limpieza para cada maquina.
    3. - Utilizacion de productos adecuados.

PARTE 4. SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUPERVISIÓN DE LOS PROCESOS DE ELABORACIÓN

1. Fases de las elaboraciones culinarias:
    1. - Pedidos de mercancia.
    2. - Recepcion.
    3. - Almacenamiento segun producto.

4. - Operaciones preliminares.
5. - Terminacion.
6. - Presentacion.

2. Procedimientos de supervision:
    1. - La Compra.
    2. - La recepcion y control de la mercancia.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO DEL PERSONAL

1. Realizar cuadros de trabajo:
    1. - Fichas de recetas.
    2. - Cuadros de eventos.
    3. - Tiempos de realizacion.
    4. - Fases del proceso.
2. Control de costes.
3. Medidas correctivas en la elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS

1. Definiciones.
2. Tipología según finalidad.
3. Normas y combinaciones organolépticas básicas.
4. Necesidades de presentacion y decoracion segun el tipo de elaboracion y forma de cocina:
    1. - Cocina tradicional.
    2. - Cocina moderna o creativa.
    3. - Buffets.
    4. - Tapas y pinchos.
    5. - Cocina internacional.
5. Aplicaciones y ensayos prácticos.
6. Diseño de bocetos.
7. Modelos gráficos aplicando las técnicas correspondientes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DECORACIONES EN LAS ELABORACIONES CULINARIAS

1. Formas y colores en la decoracion y presentacion de elaboraciones culinarias:
    1. - La tecnica del color en gastronomia.
    2. - Contraste y armonia.
    3. - Sabor, color y sensaciones.
    4. - Experimentacion y evaluacion de posibles combinaciones.
    5. - El dibujo aplicado a la decoracion culinaria:
        1. * Tecnicas.
    6. - Instrumentos, utiles y materiales de uso mas generalizado:
        1. * Aerografos.
        2. * Espray alimentarios.
        3. * Biberones.
        4. * Cortapastas.
        5. * Saca bolas.
        6. * Acanaladores.
        7. * Rizador.

8. * Sacapuntas verduras.
9. * Mandolina entre otros.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE TEMPERATURAS SEGÚN PRODUCTO Y SERVICIO A DESARROLLAR

1. Conocimiento de Temperaturas:
    1. - Refrigeracion y congelacion.
2. Control de las temperaturas de cocción.
3. El enfriamiento adecuado:
    1. - El abatidor.

PARTE 5. ADMINISTRACIÓN EN COCINA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN CULINARIA

1. Proceso de planificación empresarial.
2. La planificacion departamental:
    1. - Principales tipos de planes empresariales:
        1. * Objetivos.
        2. * Estrategias.
        3. * Politicas; relacion 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. Gestion presupuestaria en funcion de sus etapas fundamentales:
    1. - Prevision.
    2. - Presupuesto.
    3. - Control.
2. Presupuestos:
    1. - Concepto.
    2. - Proposito.
3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos mas caracteristicos para las unidades de produccion culinaria:
    1. - Definicion.
    2. - Diferenciacion.
    3. - Elaboracion.

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

1. Cuentas de costes en las unidades de produccion culinaria:
    1. - Estructura.
    2. - Resultados.

2. Costes empresariales especificos:
    1. - Tipos.
    2. - Calculo.
3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotacion y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informaticas:
    1. - Calculo y Analisis:
        1. * Hojas de calculo.
        2. * Word.
        3. * Excel.
        4. * Programas especificos.
4. Parametros 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 autorizacion de establecimientos de restauracion:
    1. - Interpretacion.
    2. - Clasificacion.
2. Establecimientos de restauracion:
    1. - Tipologia.
    2. - Clasificacion.
3. Organizacion y relacion de funciones gerenciales:
    1. - Naturaleza.
    2. - Proposito.
4. Patrones basicos de departamentalizacion tradicional en las areas de restauracion:
    1. - Ventajas e inconvenientes.
5. Caracteristicas de los distintos tipos de establecimientos de restauracion:
    1. - Estructuras.
    2. - Relaciones departamentales.
    3. - Relaciones externas.
6. Objetivos de cada departamento del area o establecimiento de restauracion:
    1. - Diferenciacion.
    2. - Distribucion de funciones:
        1. * Circuitos.
        2. * Tipos de informacion.
        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 produccion culinaria:
    1. - Analisis.

    2. - Comparacion.
    3. - Redaccion.
5. Programas de formacion para personal dependiente de la unidad:
    1. - Analisis.
    2. - Comparacion.
    3. - Propuestas razonadas.
6. Tecnicas de comunicacion adaptadas a la integracion de personal:
    1. - Identificacion.
    2. - Aplicaciones.
7. Tecnicas de motivacion adaptadas a la integracion de personal:
    1. - Identificacion.
    2. - Aplicaciones.

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

1. Comunicacion en las organizacion del trabajo:
    1. - Procesos y aplicaciones.
2. Negociacion en el entorno laboral:
    1. - Procesos y aplicaciones.
3. Problemas en el entorno laboral:
    1. - Solucion.
    2. - Decisiones.
4. Sistemas de direccion y tipos de mando/ liderazgo:
    1. - Justificacion y aplicaciones.
5. Analisis de herramientas para la toma de decisiones:
    1. - Simulaciones.
6. Equipos y reuniones de trabajo:
    1. - Direccion.
    2. - Dinamizacion.
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. Evaluacion del sistema de calidad:
    1. - Auto-evaluaciones.
    2. - Auditorias.
    3. - Procesos de certificacion.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España	+34 900 831 200	**Argentina**	54-(11)52391339
Bolivia	+591 50154035	**Estados Unidos**	1-(2)022220068
Chile	56-(2)25652888	**Guatemala**	+502 22681261
Colombia	+57 601 50885563	**Mexico**	+52-(55)11689600
Costa Rica	+506 40014497	**Panamá**	+507 8355891
Ecuador	+593 24016142	**Perú**	+51 1 17075761
El Salvador	+503 21130481	**República Dominicana**	+1 8299463963

!Encuéntranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

formacion@euroinnova.com

www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España

Latino America

Reública Dominicana

Ver en la web

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

ESIBE
ESCUELA IBEROAMERICANA
DE POSTGRADO

By
EDUCA EDTECH
Group