

GUÍA DIDÁCTICA

HOTR0035 - HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCIN
25 HORAS TELEFORMACIÓN



OPENSOURCE

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Índice:

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

1.2. Datos del curso

1.3. Requisitos técnicos para la teleformación

2. Contenidos

1. Presentación del curso

1.1. Bienvenida

Estimado alumno/a:

Te damos la bienvenida a este curso de **HOTR0035 - HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA**, con una duración de **25 horas** que será impartido en modalidad de **teleformación** y que ha decidido realizarlo con nosotros.

Nuestra intención es que con esta formación puedas aprender cosas nuevas y mejorar tus competencias laborales.

Si lees esta guía antes de comenzar el curso podrás sacar el mayor rendimiento a tú curso, puedes planificar tus horarios y marcarte tu propio ritmo de estudio.

Es importante que sepas que **este curso está subvencionado en su totalidad por la Resolución del Servicio Público de Empleo Estatal Resolución de 6 de agosto de 2024, con nº de Expte: F241634AA, Sector Hostelería por la que se aprueba la convocatoria para la concesión de subvenciones públicas para la ejecución de programas de formación de ámbito estatal, dirigidos prioritariamente a las personas ocupadas.**

Dicha convocatoria se encuadra dentro del subsistema de formación profesional para el empleo, cuyo objetivo es universalizar el acceso de las personas trabajadoras y de las empresas a la formación. Los recursos para financiar el subsistema de formación para el empleo proceden de la cuota de formación profesional que recauda la Seguridad Social a la que se suman las aportaciones del Servicio Público de Empleo Estatal (SEPE).

1.2. Datos del curso

-Familia profesional: Hostelería

-Área profesional: Hostelería

-Curso: HOTR0035 - HABILIDADES Y COMPETENCIAS EN LA DIRECCIÓN DE COCINA

-Duración total de esta formación es de 25 horas

-Fecha de inicio: primer trimestre 2026

-Lugar de impartición: Puerto de Sagunto (Valencia)

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO



1.3. Requisitos técnicos teleformación

Para el desarrollo de este curso a través de la plataforma, es necesario que dispongas de un equipo tipo PC o similar en cuanto a funcionalidades, con sistema operativo Windows, Android, Linux o Mac, conexión a Internet tipo ADSL, y navegador de Internet.

Si se accede desde un PC o portátil recomendamos el uso de Google Chrome o Firefox. En caso de que el acceso se realice desde un dispositivo Android o iOS se recomienda el uso de Puffin Web Browser, disponible en Play Store o App Store (Google Chrome también puede ser compatible).

Para los elementos multimedia se requieren altavoces, así como la instalación de determinados plugins en el navegador tipo Adobe Acrobat Reader o Adobe Flash Player.

2. Contenidos



MINISTERIO
DE TRABAJO
Y ECONOMÍA SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL | **SEPE**

- Descripción del puesto de jefe de cocina.
 - Profesión: El jefe de cocina, características del personal de cocina, la cocina actual, la compra, los pedidos, normas de higiene y normas de recogida.
 - Partidas: confección de menús y cartas, cálculo de los precios, control de existencias, la compra de los géneros usados en cocina, los distribuidores, elaboración de la oferta.
- Gestión de competencias del jefe de cocina.
 - Diseño de la cocina.
 - Maquinaria.
 - División de la cocina.
 - Asesoramiento previo a la apertura.
 - Formación del personal.
 - Otros campos para explorar: nutrición y dietética, cocina creativa, nuevas materias primas, avances en tecnología alimentario e idiomas.
- Realización de los tipos de servicios.
 - Servicio a la carta.
 - Servicio a la francesa.
 - Servicio a la inglesa.
 - Servicio a la rusa.
 - Servicio a la americana.
 - Servicios de menús.
 - Servicio en banquetes.

Si estás interesado, contacta con matriculas@oscomarcal.com, llama al

962 663 487 o envía un WhatsApp al 656 504 371.