

CURSOS ONLINE 100% BONIFICADOS

ADMINISTRACIÓN EN COCINA



Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

Programa:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. La planificación del departamento de producción culinaria

- 1.1. Proceso de planificación empresarial.
- 1.2. La planificación departamental:
 - 1.2.1. Principales tipos de planes empresariales:
 - 1.2.1.1. Objetivos.
 - 1.2.1.2. Estrategias.
 - 1.2.1.3. Políticas; relación entre ellos.
 - 1.3. Pasos lógicos del proceso de planificación de la actividad.
 - 1.4. La planificación en las unidades de producción culinaria.
 - 1.5. 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

- 2.1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
 - 2.1.1. Previsión.
 - 2.1.2. Presupuesto.
 - 2.1.3. Control.
- 2.2. Presupuestos:
 - 2.2.1. Concepto.
 - 2.2.2. Propósito.
- 2.3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
 - 2.3.1. Definición.
 - 2.3.2. Diferenciación.
 - 2.3.3. Elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

- 3.1. Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
 - 3.1.1. Estructura.
 - 3.1.2. Resultados.
- 3.2. Costes empresariales específicos:
 - 3.2.1. Tipos.
 - 3.2.2. Cálculo.
- 3.3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
 - 3.3.1. Cálculo y Análisis:
 - 3.3.1.1. Hojas de cálculo.
 - 3.3.1.2. Word.
 - 3.3.1.3. Excel.
 - 3.3.1.4. Programas específicos.
- 3.4. Parámetros establecidos para evaluar:
 - 3.4.1. Ratios y porcentajes.
 - 3.4.2. Márgenes de beneficio.

3.4.3. Rentabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Organización en los establecimientos de restauración

4.1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:

4.1.1. Interpretación.

4.1.2. Clasificación.

4.2. Establecimientos de restauración:

4.2.1. Tipología.

4.2.2. Clasificación.

4.3. Organización y relación de funciones gerenciales:

4.3.1. Naturaleza.

4.3.2. Propósito.

4.4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:

4.4.1. Ventajas e inconvenientes.

4.5. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:

4.5.1. Estructuras.

4.5.2. Relaciones departamentales.

4.5.3. Relaciones externas.

4.6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:

4.6.1. Diferenciación.

4.6.2. Distribución de funciones:

4.6.2.1. Circuitos.

4.6.2.2. Tipos de información.

4.6.2.3. Documentos internos y externos.

4.6.2.4. Relaciones interdepartamentales.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria

5.1. Métodos para la definición de puestos correspondientes a trabajadores semicualificados y cualificados.

5.2. Métodos para la selección de trabajadores semicualificados y cualificados.

5.3. Relación con la función de organización.

5.4. Manuales de procedimientos y operaciones en unidades de producción culinaria:

5.4.1. Análisis.

5.4.2. Comparación.

5.4.3. Redacción.

5.5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:

5.5.1. Análisis.

5.5.2. Comparación.

5.5.3. Propuestas razonadas.

5.6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:

5.6.1. Identificación.

5.6.2. Aplicaciones.

5.7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:

5.7.1. Identificación.

5.7.2. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

6.1. Comunicación en las organización del trabajo:

6.1.1. Procesos y aplicaciones.

6.2. Negociación en el entorno laboral:

6.2.1. Procesos y aplicaciones.

6.3. Problemas en el entorno laboral:

6.3.1. Solución.

6.3.2. Decisiones.

6.4. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:

6.4.1. Justificación y aplicaciones.

6.5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones:

6.5.1. Simulaciones.

- 6.6. Equipos y reuniones de trabajo:
- 6.6.1. Dirección.
- 6.6.2. Dinamización.
- 6.7. Motivación en el entorno laboral.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente

- 7.1. Clientes y trato:
- 7.1.1. Tipos.
- 7.2. Normas de actuación en función de tipologías de clientes.
- 7.3. Técnicas de comunicación y habilidades sociales específicas.
- 7.4. Normas de protocolo y de conducta e imagen personal.
- 7.5. Interpretación de comportamientos básicos:
- 7.5.1. Tipologías.
- 7.5.2. Diferencias culturales.
- 7.6. Asesoramiento gastronómico especializado.
- 7.6.1. Protección de consumidores y usuarios:
- 7.6.1.1. Normativa aplicable en España.
- 7.6.1.2. Normativa aplicable en la Unión Europea.
- 7.6.2. 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

- 8.1. Tipos.
- 8.2. Comparación.
- 8.3. Programas a medida y oferta estándar del mercado:
- 8.3.1. Utilización.

UNIDAD DIDÁCTICA 9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria

- 9.1. Evolución histórica de la calidad:
- 9.1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
- 9.1.2. La gestión de la calidad total.
- 9.1.3. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
- 9.2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:
- 9.2.1. Sistemas y normas de calidad.
- 9.2.2. Peculiaridades en el subsector de restauración.
- 9.2.3. Otros sistemas de calidad.
- 9.2.4. La acreditación de la calidad.
- 9.3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:
- 9.3.1. Factores clave.
- 9.3.2. Proyecto.
- 9.3.3. Programas.
- 9.3.4. Cronograma.
- 9.4. Especificaciones y estándares de calidad:
- 9.4.1. Normas.
- 9.4.2. Procedimientos
- 9.4.3. Instrucciones de trabajo.
- 9.5. Gestión de la calidad en restauración:
- 9.5.1. Procesos.
- 9.5.2. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
- 9.6. Planes de mejora.
- 9.7. Los grupos de mejora.
- 9.8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
- 9.9. Satisfacción de la clientela:
- 9.9.1. Evaluación.
- 9.9.2. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas.
- 9.10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.
- 9.11. Gestión documental del sistema de calidad.

9.12. Evaluación del sistema de calidad:

9.12.1. Auto-evaluaciones.

9.12.2. Auditorías.

9.12.3. Procesos de certificación.



Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com