

COCINERO POLIVALENTE EN BASE A COMPETENCIAS LABORALES

CONTENIDO

Módulo 1 Servicios de cocinero polivalente

El cocinero

- Cualidades del cocinero
- Limpieza personal
- Responsabilidad en el desempeño de tareas

Administración de stock y control de consumo en la cocina

- Definición de calificación y cuantificación de producto de acuerdo a carta o menú.
- Procedimiento/s de recepción, verificación y almacenamiento de la mercadería comprada o solicitada.
- Proceso de rotación de productos en cámara fría.
- Procedimiento para verificar buen uso de ingredientes.

Elaboración de carta o menú

- Apoyo al jefe de cocina para mantener una carta equilibrada.
- Manejo de fichas técnicas.

Tratamientos preliminares y técnicas de corte.

- Procedimiento para elegir productos de calidad: verduras, hortalizas, frutas, legumbres, carnes y mariscos.
- Uso apropiado del cuchillo y tablas de corte.
- Tipos de corte: pluma, juliana, paisana, brunoise, torneados, entre otros.
- Cortes de: hortalizas, legumbres, verduras.
- Cortes de carnes de ave, caza, pescados y mariscos: limpiar, cortar, deshuesar y conservar.
- Práctica: cortar, tornear, picar, moler, rallar y licuar el producto alimenticio.
- Técnicas para condimentar, marinar, congelar, deshielar, manipular, cortar, almacenar y conservar los alimentos.

Técnicas de cocción

- Tipos de técnicas de cocción
- Características de cada técnica de cocción.
- Utilización apropiada de las técnicas de cocción, según receta estándar.
- Control de tiempo y temperatura.
- Técnicas de pérdidas mínimas.

Salsas

- Fondos, fumet, roux
- Salsas madres
- Salsas derivadas

Preparación de platos

- Preparación de ensaladas, platos calientes, fríos de carnes de ave, caza, pescado y mariscos, guarniciones, fondos y salsas, sopas, sándwiches, canapés, rellenos, gelatinas y postres calientes o fríos de la cocina nacional e internacional.
- Montaje y presentación de platos.

La cocina

- Cuidado del área de trabajo.
- Manejo de equipo y maquinaria.

Apoyo al jefe de cocina

- En la administración de stock.
- Chequear el estándar de calidad.
- Control y acompañamiento del consumo.
- Manejo de receta estándar.

Módulo 2 Seguridad alimentaria para personal operativo

El micromundo

- Intoxicación por alimentos
- Enfermedades transmitidas por los alimentos ETA's
- Alimentos potencialmente peligrosos
- Contaminación cruzada
- Uso de termómetros
- Las temperaturas

El manipulador

- Higiene personal del manipulador de alimentos
- Mantener las manos y uñas higienizadas: antes de iniciar el trabajo, después de ir al baño, estornudar o toser.
- Mantener los requisitos básicos de higiene corporal, vestuario y calzado.

El sitio de trabajo

- Procedimientos de higiene y seguridad en el local de trabajo.
- Higiene de equipos y utensilios.
- Higiene correcta de las superficies que tendrán contacto con los alimentos y/o bebidas.
- Manejo de la basura.
- Uso de desinfectantes, tipos y dosificación.
- Limpieza y desinfección del ambiente de trabajo.

Los alimentos

- Control de la calidad de los alimentos y bebidas a ser servidos
- Cuidado de la seguridad alimentaria en el trato con alimentos y bebidas, para evitar la contaminación cruzada.
- Requisitos sanitarios para compra, recepción y almacenamiento de los alimentos.
- Higiene en la preparación, servicio y transporte de alimentos.
- Condiciones de temperatura y formas de empaquetamiento de los alimentos, lectura de indicadores de temperatura, registro, ajuste de temperatura en el almacenamiento y procesamiento de alimentos.
- Técnicas de congelamiento y deshielo de alimentos.
- Reglas de oro de OMS

Módulo 3 Comunicación y expresión

La comunicación

- Proceso comunicativo
- Barreras de la comunicación

Clasificación de la comunicación

- Por el emisor y el receptor
- Por el medio
- Por el mensaje
- Por el contexto

Propósitos de la comunicación

- Informar
- Entretener
- Persuadir

Expresión oral

- Análisis de la expresión oral
- Técnicas de expresión

Diferencias de la comunicación oral y escrita

- Análisis de la comunicación oral y de la comunicación escrita
- Vicios de dicción
- Clasificación y corrección

Lectura fonética y semántica

- Caracterización

Módulo 4 Nociones de matemática

Matemática básica

- Suma, resta, multiplicación y división con enteros y decimales.
- Regla de tres, directa e inversa.
- Cálculo de porcentajes.
- Equivalencias del SI.
- Ejercicios de transformaciones dentro de las unidades del SI.

Módulo 5 Convivencia en el trabajo

Atender al huésped y al público

- Tratamiento de diferencias individuales y/o culturales de los clientes.
- Tratamiento a personas especiales.

Actuar en situaciones que involucren conflicto

- Estrategias para solucionar problemas en forma armónica
- Estrategias de negociación de conflictos.

Resolver situaciones fuera de los procedimientos establecidos

- Estudio de la situación fuera de la rutina
- Identificar posibles soluciones
- Involucrar a las personas adecuadas y apoyar en la solución del conflicto.

Trabajo en equipo

- Técnicas de trabajo en equipo
- Ventajas del trabajo en equipo
- Formación de equipos de trabajo

Módulo 6 Calidad en la atención

Calidad en el turismo

- Concepto y principios de la calidad en la atención.
- Estándares e indicadores de la calidad de la atención al cliente.

Las claves del servicio.

Apoyo al huésped: Entrega de información sobre la ciudad, el establecimiento y sus servicios; aclarar dudas sobre cambios de moneda extranjera; informar al huésped sobre condiciones de seguridad, precios tarifas, horarios, transporte, servicios de emergencia médica.

Nexo entre el huésped y los otros departamentos del establecimiento

Tramitar los pedidos del huésped a los responsables del servicio en el establecimiento en el menor tiempo requerido, realizar el seguimiento y resolver posibles problemas.

Entrega de mensajes y encomiendas a los huéspedes.

La satisfacción del cliente

Identificación y atención de las necesidades del cliente para asegurar su satisfacción.

Métodos de investigación de satisfacción del huésped.

Fidelización del cliente, base de la rentabilidad y el crecimiento de la empresa.

Módulo 7 Presentación y conducta profesional

Aplicar comportamientos éticos con los clientes y colegas

Evitar los daños y desperdicios de los bienes de la empresa

Observar medidas de seguridad

Relaciones laborales cordiales y respetuosas

Cumplimiento de horarios de trabajo

Manejo de las situaciones que involucren la vida particular y/o pública de clientes y equipo de trabajo, sigilo y discreción.

Presentación personal

Cuidados personales para el hombre

Cuidados personales para la mujer

Higiene personal

Postura corporal

Amabilidad y cortesía

Mantenimiento del vestuario y uso de accesorios.

Módulo 8 Salud y seguridad en el trabajo

Cuidado de la salud y seguridad personal, de los clientes y del establecimiento.

Cuidar la salud, evitar formas de trabajo perjudiciales para la salud.

Cuidado de utensilios, equipos y objetos para evitar accidentes.

Aplicar normas y procedimientos en situaciones de emergencia.

Diferencias entre amenaza, riesgo y siniestro.

Factores de riesgo en el área de trabajo.

Operación de sistemas de alarma.

Servicios de emergencia básicos.

EVALUACIÓN:

Se evaluará a los cursantes a través de los siguientes parámetros:

- Desempeño individual en el taller de cocina

- Participación y trabajo en equipo
- Evaluaciones diarias
- Evaluación al final de cada modulo.

CERTIFICACIÓN:

Los participantes recibirán su certificado de asistencia al curso si cumplen con el 80% de asistencia y 80. % de evaluación.

MATERIALES QUE SE REQUERIRÁ:

- Computador (CPU)
- Infocus (proyector)
- Pizarra de tiza líquida
- Marcadores de tiza líquida 3 COLORES
- Borrador
- Papelógrafos.
- Insumos necesarios para elaboraciones culinarias en el taller.