

ADMINISTRACIÓN EN COCINA



SKU: MF1066_3_V2

Horas: 90

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de administrar unidades de producción culinaria, En concreto el alumno será capaz de: 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,

DIRIGIDO A

COMPETENCIAS

CONTENIDO

Tema 1. La planificación del departamento de producción culinaria.

- 1.1. Proceso de planificación empresarial
- 1.2. La planificación departamental
- 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

Tema 2. Gestión y control presupuestario en las unidades de producción culinaria.

- 2.1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales
- 2.2. Presupuestos
- 2.3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria

Tema 3. Evaluación de costes productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria.

- 3.1. Cuentas de costes en la unidad de producción culinaria
- 3.2. Costes empresariales específicos
- 3.3. Niveles de productividad puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad utilizando herramientas informáticas
- 3.4. Parámetros establecidos para evaluar

Tema 4. Organización en los establecimientos de restauración.

- 4.1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración
- 4.2. Establecimientos de restauración
- 4.3. Organización y relación de funciones gerenciales
- 4.4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración
- 4.5. Características de los diferentes tipos de establecimientos de restauración
- 4.6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración

Tema 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
- 5.5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad
- 5.6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal

5.7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal

Tema 6 Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria

- 6.1. Comunicación en la organización del trabajo
- 6.2. Negociación en el entorno laboral
- 6.3. Problemas en el entorno laboral
- 6.4. Sistemas de dirección y tipos de mando/liderazgo
- 6.5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones
- 6.6. Equipos y reuniones de trabajo
- 6.7. Motivación en el entorno laboral

Tema 7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente.

- 7.1. Clientes y trato
- 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
- 7.6. Asesoramiento gastronómico especializado
- 7.7. Protección de consumidores y usuarios
- 7.8. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración

Tema 8. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria.

- 8.1. Tipos
- 8.2. Comparación
- 8.3. Programas a medida y ofertas estándar del mercado

Tema 9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria.

- 9.1. Evolución histórica de la calidad
- 9.2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española
- 9.3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios
- 9.4. Especificaciones y estándares de calidad
- 9.5. Gestión de la calidad en restauración
- 9.6. Planes de mejora
- 9.7. Los grupos de mejora
- 9.8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad
- 9.9. Satisfacción del cliente
- 9.10. Procedimiento para el tratamiento de las quejas y sugerencias
- 9.11. Gestión documental del sistema de calidad
- 9.12. Evaluación del sistema de calidad