

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 <b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	<b>CURS CAP DE CUINA</b>
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<p><b>1. La professió de cuiner:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolució de la cuina</li> <li>- El perfil professional del cuiner</li> <li>- Aptituds i actituds del personal de cuina</li> <li>- La organització del personal</li> <li>- Normes de higiene.</li> <li>- Nutrició i Dietètica</li> <li>- Uniforme</li> <li>- Normes de recollida</li> </ul> <p><b>2. Aprovisionament i transformació de gèneres</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noves Matèries Primeres.</li> <li>- Control de Productes</li> </ul> <p><b>3. Cuina Creativa.</b></p> <p><b>4. Els serveis:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servei a la carta</li> <li>- Servei de menú</li> <li>- Banquets autoserveis i bufets</li> </ul> <p><b>5. Altres tasques:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disseny del local de cuina i ubicació de la maquinària</li> <li>- Formació del personal</li> <li>- Assessorament a la apertura d'altres locals</li> </ul>
*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)	
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES</b>
<b>SISTEMA D'AVUACIÓ</b>	<b>QÜESTIONARI: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓ</b>	<b>CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	<b>CURSO JEFE DE COCINA</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS *</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. La profesión de cocinero:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Evolución de la cocina</li> <li>- El perfil profesional del cocinero</li> <li>- Aptitudes y actitudes del personal de cocina</li> <li>- La organización del personal</li> <li>- Normas de higiene.</li> <li>- Nutrición y Dietética</li> <li>- Uniforme</li> <li>- Normas de recogida</li> </ul> </li> <li><b>2. Aprovisionamiento y transformación de géneros</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nuevas Materias Primas.</li> <li>- Control de Productos</li> </ul> </li> <li><b>3. Cocina Creativa.</b></li> <li><b>4. Los servicios:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Servicio a la carta</li> <li>- Servicio de menú</li> <li>- Banquetes Autoservicios y bufets</li> </ul> </li> <li><b>5. Otras tareas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño del local de cocina y ubicación de la maquinaria</li> <li>- Formación del personal</li> <li>- Asesoramiento a la apertura de otros locales</li> </ul> </li> </ol> <p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS</b>
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	<b>CUESTIONARIO: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓN</b>	<b>CERTIFICADO DE APROVECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona