

<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 GESTIÓ I ORGANITZACIÓ A LA CUINA</b>
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> - El professional de la cuina.</li> <li><b>2.</b> - Organització i gestió de la cuina I (planificació i organització)</li> <li><b>3.</b> - Organització i gestió de la cuina II (producció i control)</li> <li><b>4.</b> - Implantació, equipaments i estris de la cuina.</li> <li><b>5.</b> - Tècniques de producció.</li> <li><b>6.</b> - Dietètica i nutrició.</li> <li><b>7.</b> - Tècniques de conservació de aliments.</li> <li><b>8.</b> - La cuina d'autor.</li> <li><b>9.</b> - Manteniment, seguretat i higiene.</li> <li><b>10.</b> - La qualitat.</li> </ol>
	<p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<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>	 <b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	<b>CURSO GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN DE LA COCINA</b>
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1.</b> - El profesional de la cocina.</li> <li><b>2.</b> - Organización y gestión de la cocina I (planificación y organización)</li> <li><b>3.</b> - Organización y gestión de la cocina II (producción y control)</li> <li><b>4.</b> - Implantación, equipamientos y herramientas de la cocina.</li> <li><b>5.</b> - Técnicas de producción.</li> <li><b>6.</b> - Dietética y nutrición.</li> <li><b>7.</b> - Técnicas de conservación de alimentos.</li> <li><b>8.</b> - La cocina de autor.</li> <li><b>9.</b> - Mantenimiento, seguridad e higiene.</li> <li><b>10.</b> - La calidad.</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