



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración
Organizada

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada



DURACIÓN
100 horas



MODALIDAD
Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN expedida por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION, miembro de la AEEN (Asociación Española de Escuelas de Negocios) y reconocido con la excelencia académica en educación online por QS World University Rankings



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



DESCRIPCIÓN

Este Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada le ofrece una formación especializada en la materia. Con la realización de este Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración el alumno estudiara los conceptos básicos y específicos de dicha materia. Realiza esta formación y especialícese en Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada.

OBJETIVOS

Conocer los procedimientos de organización y gestión del funcionamiento de la cocina del establecimiento de restauración organizada, que deben ser controlados para su correcto servicio.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada está dirigido a todas aquellas personas interesadas en especializarse en dicha materia correspondiente a la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del Área de Conocimiento Restauración y que quieran especializarse en Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada.

PARA QUÉ TE PREPARA

Este Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada le prepara para especializarse en Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración Organizada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y más concretamente del área de conocimiento Restauración, todo ello con único objetivo que es: Conocer los procedimientos de organización y gestión del funcionamiento de la cocina del establecimiento de restauración organizada, que deben ser controlados para su correcto servicio.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración
Organizada

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

SALIDAS LABORALES



Hostelería / Restauración

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: Supervisión de Tareas de Cocina de la Restauración Organizada
- Paquete SCORM: Supervisión de Tareas de Cocina de la Restauración Organizada



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

Las cifras nos avalan

4,7 ★★★★★
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones **8.582**
suscriptores **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3 NUESTRA METODOLOGÍA

**100% ONLINE**

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.

**APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO**

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.

**EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO**

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa

**NO ESTARÁS SOLO**

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración
Organizada

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración
Organizada

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS

1. Sistemas y métodos de conservación, envasado y presentación comercial habituales en los géneros y productos culinarios.
 1. - Identificación y clases. Identificación de equipos asociados.
 2. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución.
 3. - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios, aplicando técnicas y métodos adecuados. Limpieza de instalaciones y equipos.
 4. - Procesos de desecación de alimentos.
2. Supervisión de procesos de manipulación, conservación, envasado y regeneración de alimentos:
 1. - Procedimientos de control para comprobar la correcta manipulación en crudo de toda clase géneros culinarios. Aplicaciones.
 2. - Procedimientos de control para comprobar la correcta conservación, envasado o presentación comercial de toda clase de alimentos. Aplicaciones.
 3. - Procedimientos de control para comprobar la correcta regeneración de toda clase de alimentos. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PROCESOS DE REPOSTERÍA

1. Sistemas y métodos de conservación y regeneración de géneros crudos, semielaborados y elaboraciones básicas para repostería:
 1. - Fases y caracterización. Identificación de equipos asociados.
 2. - Fases de los procesos, riesgos en la ejecución y control de resultados.
 3. - Identificación de necesidades básicas de conservación según momento de uso o consumo, naturaleza del género o elaboración básica en cuestión. Deducción de la técnica o método apropiado.
 4. - Ejecución de operaciones necesarias para la conservación de géneros y elaboraciones básicas para repostería, aplicando las respectivas técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA. RELACIONES ENTRE PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA Y PROCESO DE SERVICIO:

1. El comedor y la lógica de servicio. Coordinación de la producción culinaria con el servicio:
 1. - Control de tiempos desde la terminación de platos y su recogida por parte del personal de comedor.
 2. - Transmisión de información sobre composición, tiempo de servicio y técnicas de elaboración de platos.
 3. - Explicación de los estándares establecidos en la composición y presentación de platos.



4. - Identificación de prioridades de consumo u objetivos de venta.
2. Protocolo y forma correcta de servir los platos desde el punto de vista gastronómico.
3. Observaciones de clientes sobre elaboración y presentación de platos o sobre sus curiosidades y gustos gastronómicos, y consecuente toma de decisiones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

1. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración.
2. Caracterización, concreción de procesos y métodos para identificar necesidades de aprovisionamiento y fuentes de suministro, efectuar solicitudes de compra y desarrollar procedimientos de recepción y control de mercancías propias de restauración.
3. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
4. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
5. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
6. Diseño de rutas de distribución interna.
7. Control e inventario de existencias.
8. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
9. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Supervisión de Tareas de Cocina de Restauración
Organizada

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!