

Administración en cocina (MF1066_3)

Administración en cocina (MF1066_3)

Duración: 90 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. La planificación del departamento de producción culinaria
1.1. Proceso de planificación empresarial.
1.2. La planificación departamental:
1.2.1. Principales tipos de planes empresariales:
1.2.1.1. Objetivos.
1.2.1.2. Estrategias.
1.2.1.3. Políticas; relación entre ellos.
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.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. Gestión y control presupuestarios en las unidades de producción culinaria
2.1. Gestión presupuestaria en función de sus etapas fundamentales:
2.1.1. Previsión.
2.1.2. Presupuesto.
2.1.3. Control.
2.2. Presupuestos:
2.2.1. Concepto.
2.2.2. Propósito.
2.3. Ciclo presupuestario de los tipos de presupuestos más característicos para las unidades de producción culinaria:
2.3.1. Definición.
2.3.2. Diferenciación.
2.3.3. Elaboración.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. Evaluación de costes, productividad y análisis económico en las unidades de producción culinaria

© icaformación2026

3.1. Cuentas de costes en las unidades de producción culinaria:
3.1.1. Estructura.
3.1.2. Resultados.
3.2. Costes empresariales específicos:
3.2.1. Tipos.
3.2.2. Cálculo.
3.3. Niveles de productividad, puntos muertos de explotación y umbrales de rentabilidad, utilizando herramientas informáticas:
3.3.1. Cálculo y Análisis:
3.3.1.1. Hojas de cálculo.
3.3.1.2. Word.
3.3.1.3. Excel.
3.3.1.4. Programas específicos.
3.4. Parámetros establecidos para evaluar:
3.4.1. Ratios y porcentajes.
3.4.2. Márgenes de beneficio.
3.4.3. Rentabilidad.
UNIDAD DIDÁCTICA 4. Organización en los establecimientos de restauración
4.1. Normativas sobre autorización de establecimientos de restauración:
4.1.1. Interpretación.
4.1.2. Clasificación.
4.2. Establecimientos de restauración:
4.2.1. Tipología.
4.2.2. Clasificación.
4.3. Organización y relación de funciones gerenciales:
4.3.1. Naturaleza.
4.3.2. Propósito.
4.4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración:
4.4.1. Ventajas e inconvenientes.
4.5. Características de los distintos tipos de establecimientos de restauración:
4.5.1. Estructuras.
4.5.2. Relaciones departamentales.
4.5.3. Relaciones externas.
4.6. Objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración:
4.6.1. Diferenciación.
4.6.2. Distribución de funciones:
4.6.2.1. Circuitos.
4.6.2.2. Tipos de información.
4.6.2.3. Documentos internos y externos.
4.6.2.4. Relaciones interdepartamentales.
UNIDAD DIDÁCTICA 5. Selección de personal y función de integración en las unidades de producción culinaria

© icaformación2026

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:
5.4.1. Análisis.
5.4.2. Comparación.
5.4.3. Redacción.
5.5. Programas de formación para personal dependiente de la unidad:
5.5.1. Análisis.
5.5.2. Comparación.
5.5.3. Propuestas razonadas.
5.6. Técnicas de comunicación adaptadas a la integración de personal:
5.6.1. Identificación.
5.6.2. Aplicaciones.
5.7. Técnicas de motivación adaptadas a la integración de personal:
5.7.1. Identificación.
5.7.2. Aplicaciones.
UNIDAD DIDÁCTICA 6. Dirección de equipos de trabajo en unidades de producción culinaria
6.1. Comunicación en las organización del trabajo:
6.1.1. Procesos y aplicaciones.
6.2. Negociación en el entorno laboral:
6.2.1. Procesos y aplicaciones.
6.3. Problemas en el entorno laboral:
6.3.1. Solución.
6.3.2. Decisiones.
6.4. Sistemas de dirección y tipos de mando/ liderazgo:
6.4.1. Justificación y aplicaciones.
6.5. Análisis de herramientas para la toma de decisiones:
6.5.1. Simulaciones.
6.6. Equipos y reuniones de trabajo:
6.6.1. Dirección.
6.6.2. Dinamización.
6.7. Motivación en el entorno laboral.
UNIDAD DIDÁCTICA 7. Asesoramiento gastronómico y atención al cliente
7.1. Clientes y trato:
7.1.1. Tipos.
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:
7.5.1. Tipologías.

© icaformación2026

7.5.2. Diferencias culturales.
7.6. Asesoramiento gastronómico especializado.
7.6.1. Protección de consumidores y usuarios:
7.6.1.1. Normativa aplicable en España.
7.6.1.2. Normativa aplicable en la Unión Europea.
7.6.2. Técnicas para el trato de diferentes tipos de quejas y reclamaciones en restauración.
UNIDAD DIDÁCTICA 8. Aplicaciones informáticas específicas para la administración de unidades de producción culinaria
8.1. Tipos.
8.2. Comparación.
8.3. Programas a medida y oferta estándar del mercado:
8.3.1. Utilización.
UNIDAD DIDÁCTICA 9. Gestión de la calidad en unidades de producción culinaria
9.1. Evolución histórica de la calidad:
9.1.1. El concepto de calidad en la producción y en los servicios.
9.1.2. La gestión de la calidad total.
9.1.3. Peculiaridades en la producción y servicios culinarios.
9.2. El sistema de calidad del Instituto para la Calidad Turística Española:
9.2.1. Sistemas y normas de calidad.
9.2.2. Peculiaridades en el subsector de restauración.
9.2.3. Otros sistemas de calidad.
9.2.4. La acreditación de la calidad.
9.3. Sistema de calidad en producción y servicio culinarios:
9.3.1. Factores clave.
9.3.2. Proyecto.
9.3.3. Programas.
9.3.4. Cronograma.
9.4. Especificaciones y estándares de calidad:
9.4.1. Normas.
9.4.2. Procedimientos
9.4.3. Instrucciones de trabajo.
9.5. Gestión de la calidad en restauración:
9.5.1. Procesos.
9.5.2. Indicadores y otros procedimientos para el control de la calidad.
9.6. Planes de mejora.
9.7. Los grupos de mejora.
9.8. Herramientas básicas para la mejora de la calidad.
9.9. Satisfacción de la clientela:
9.9.1. Evaluación.
9.9.2. Cuestionarios de satisfacción y otras herramientas.
9.10. Procedimientos para el tratamiento de las quejas y sugerencias.

© icaformación2026

9.11. Gestión documental del sistema de calidad.
9.12. Evaluación del sistema de calidad:
9.12.1. Auto-evaluaciones.
9.12.2. Auditorías.
9.12.3. Procesos de certificación.

© icaformación2026