

CURSOS MANDATORIOS PARA LAS CERTIFICACIONES INTERNACIONALES
- HORARIO- E INFORMACION GENERAL-

Esto es importante para aquellos que tienen interés en trabajar fuera del país o que trabajan para cadenas y multinacionales.

Cursos Mandatorios

1. **Sanidad aplicada al servicio profesional de los alimentos (ServSafe)**
2. **Nutrición básica y dietética para cocineros**
3. **Chef como gerente y recursos humanos**
4. **Arte y ciencia de las técnicas culinarias**

Temas a cubrir:

Sanidad Aplicada al Servicio Profesional de los Alimentos (Servsafe)

- Introducción.
- Código alimentario Internacional.
- Diferentes ejemplos en el mundo.
- Enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Realidades acerca de las bacterias y enfermedades bacterianas.
- Temperaturas que debemos saber.
- Virus, guantes descartables, enfermedades de pescados y mariscos, rótulos y leyes correspondientes.
- Enfermedades parasitarias y avisos en los menús.
- Envenenamientos químicos y alérgenos en los alimentos.
- Protección en los autoservicios y eventos temporarios.
- HACCP y servicio externo.
- Salud de los empleados e higiene personal.
- Utensilios y equipos.
- Plomería y conexiones cruzadas.
- Lavado, enjuague y desinfección.
- Moscas, cucarachas y roedores.
- Reportes de inspección de restaurantes famosos.
- Terrorismos en la alimentación.
- Recibo, almacenamientos, preparación y servicio.
- Diferentes riesgos en tendencias culinarias modernas.

Nutrición básica y Dietética para cocineros

- Introducción.
- Los carbohidratos.
- Los lípidos: Grasas y aceites.
- Tema 4: Las proteínas.
- Tema 6: El agua y los minerales.
- Tema 8: Unificando conceptos.
- Tema 9: La nutrición en el embarazo, lactancia y el recién nacido.
- Tema 10: Nutrición y planeamiento del menú para niños y adolescentes.
- Tema 11: Nutrición y planeamiento del menú para adultos envejecientes.
- Tema 12: Nutrición y el manejo del peso.
- Tema 13: Nutrición y planeamiento del menú para atletas.
- Tema 14: Planeamiento del menú para vegetarianos.
- Tema 15: Nutrición y enfermedades cardiovasculares.
- Tema 16: La nutrición y el cáncer.
- Tema 17: El marketing es un programa nutricional.
- Tema 18: El desarrollo de Recetas Saludables.
- Tema 19: Agricultura y sus principios básicos.
- Tema 20: Valoración del aporte energético del menú.
- Tema 21. Dietas hospitalarias.

Chef como gerente y recursos humanos

- Mantenimiento de las facilidades y equipos de la operación.
- Compra de equipos manufacturados o fabricados.
- Descripción efectiva de equipos específicos.
- Compra de productos del inventario.
- Recibo, inspección y verificación de las entregas de los vendedores.
- Almacenamiento y uso efectivo de los productos del inventario.
- Asegurar la calidad del producto terminado mediante un control objetivo en su reparación y producción.
- Control general del tamaño de las porciones.
- Control general garantizado, asegurando el tiempo adecuado de servicio y que este último sea cortés.
- Respuesta y solución de los problemas del cliente.
- Planeamiento e implementación del menú en la operación.
- Determinación de un costo efectivo en los precios del menú.
- Pronóstico de la preparación de la producción registrando las ventas.
- Oferta de un menú nutricional y bien balanceado.
- Manejo correcto de desperdicios y procedimientos de reciclaje.

Arte y Ciencia de las Técnicas Culinarias:

- Historia de la cocina moderna.
- Cocina clásica y moderna
- Responsabilidades del chef ejecutivo en la cocina moderna.
- Preparación y tipos de servicio.
- Factores que contribuyen al desarrollo de la cocina
- Factores que afectan al planeamiento del menú
- La importancia del equilibrio en el menú
- Relación entre el arte y la ciencia de las preparaciones culinarias

LUGAR: Indefinido

Costo

US\$275.00

Se le aplica un 10 % si es un grupo es mayor de 10 personas de una misma empresa o Restaurante.

FORMA DE PAGO:

Para reservar cupo favor depositar el 50% a la cuenta del Popular en pesos no. 803060953 cuenta corriente a nombre de Hostelería Marketing Group/ o en Dólares a la cuenta Del BanReservas 248-003018-8

Cupo limitado solo hasta 20 PERS.

Más Información:

http://foropanamericano.net/la_academia.php

Hostelería News

Tel 809-621-3336

Mail. admin@hostelerianews.com

marcelle@hostelerianews.com

Web. www.hostelerianews.com