CESSA universidad
Campus Virtual

ÁREAS
- Gastronomía
- Restaurantes
- Hotelería
- Relaciones Públicas
- Eventos
- Nutrición
- Gastronomía Clínica

Curso

Gestión de Personal en la Cocina

La optimización de tiempos y movimientos a partir del correcto manejo del capital humano en una cocina.

Gestión de Personal en la Cocina

Un chef o jefe de cocina, tiene que ser un verdadero líder dentro de su área de trabajo, ya que bajo su dirección operará de manera puntual y ordenada toda el área de producción de alimentos.

Uno de los factores clave para lograr que un negocio de alimentos y bebidas funcione de manera exitosa, es un análisis cuidadoso de las funciones y áreas que operan el mismo, particularmente la cocina, ya que esto permite que se tengan funciones bien delimitadas, objetivos claros y cargas de trabajo equilibradas; todo lo anterior permitirá optimizar los tiempos y movimientos, siempre manteniendo un buen clima organizacional dentro del equipo de trabajo.

Parte del Diplomado Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

¿De qué trata?

Desarrollar estrategias que apoyen a un negocio de alimentos en la gestión del personal que labora dentro de una cocina profesional, con el objetivo de optimizar el desempeño en la operación de la misma.

¿A quién va dirigido?

Profesionistas que estén al frente de la operación de una cocina profesional en donde se produzcan platillos que se ofrezcan en diferentes negocios de alimentación, como restaurantes, comedores, eventos, banquetes, etc. y que busquen estrategias que puedan desarrollar para mejorar la gestión del personal de la misma.

¿Qué voy a aprender?

- Organización del personal en la cocina
- Equipos de trabajo en la cocina
- Comunicación efectiva en la cocina
- Clima de trabajo en la cocina

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.

Modalidad
En línea con asesoría del tutor

Duración
5 semanas | 20 horas

Ubicación
CESSA Campus Virtual

¿Qué necesito?

- Contar con un equipo de cómputo.
- Conexión a internet de buena velocidad.
- Manejo de programas y paquetería básica de Microsoft Office.
- Cuenta personal de correo electrónico.

Constancia

Constancia con valor curricular al terminar y acreditar el curso.

Programa sin validez oficial.

Proceso de inscripción

- Llenar la solicitud de admisión.
- Solicitar liga de pago y realizarlo de manera electrónica.
- Enviar identificación oficial vigente y carta motivos para estudiar el programa.
- En caso de ser profesional de la Industria, enviar comprobante que lo avale.
- CESSA Universidad confirmará el pago y la recepción de documentos para validar la inscripción.
- Podrá solicitarse la realización de una entrevista para confirmar si el programa es lo que el aspirante es lo que está buscando y así ratificar su admisión.

Informes
extensionuniversitaria@cessa.edu.mx
+52 (55) 4877-9214