

ÁREAS

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



Diplomado

Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

La integración de habilidades de cocina con la gestión del manejo adecuado y óptimo de los recursos humanos y físicos.

Manejo y Organización de Cocinas Profesionales

El manejo de una cocina requiere no solo saber cocinar, sino que el encargado de la misma tenga la capacidad de integrar conocimientos y habilidades para el manejo adecuado y óptimo de los recursos humanos, físicos y económicos básicos de la misma, para operarla de manera profesional. Convirtiéndose así en un líder enfocado en resultados.

¿De qué trata?

Identificar los elementos y procesos que definen el manejo y organización de la operación de una cocina que produce platillos para un negocio de alimentos y bebidas, con el fin de mejorar su desempeño.

¿A quién va dirigido?

Personas que se desempeñan en servicios de alimentos y producción culinaria, a fin de profesionalizar sus conocimientos y, con el apoyo de herramientas de administración, impactar en la rentabilidad.

¿Qué voy a aprender?

- Introducción al manejo y administración de la cocina
- Control de costos para la operación del servicio de alimentos
- Calidad sanitaria en la cocina
- Organización de insumos y equipos en la cocina
- Cocinando con números
- Gestión del personal en la cocina

Programa sujeto a cambios sin previo aviso.



Modalidad

En línea con asesoría del tutor

Duración

6 meses | 105 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 diplomado.

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



cessa.edu.mx