

Curso ORGANIZACIÓN DE INSUMOS Y EQUIPOS DE COCINAS PROFESIONALES ONLINE

Según la Asociación Mexicana de Franquicias, la inversión inicial en un restaurante puede ir desde los 100 mil pesos hasta más de 10 millones de pesos dependiendo del tipo de negocio, ubicación y mercado al que está enfocado. Una parte importante de esta inversión es la que corresponde al equipamiento de una cocina, incluyendo mobiliario, equipo y utensilios, así como todos los insumos necesarios para la operación.

Por lo anterior, es importante hacer un análisis y planeación de todo lo que es realmente importante y necesario, pues muchas veces los negocios incurrir en gastos innecesarios o en el manejo y operación de la cocina que conlleva una pérdida de dinero pues no se hace una adecuada selección y organización de los recursos.

Inicio:
2 de marzo, 2022

Duración:
20 hrs. a cursarse en cinco semanas

Modalidad:
Virtual, con horario flexible y
asesoría de un tutor con experiencia profesional y académica

Sede:
Campus Virtual CESSA Universidad

Requisitos de ingreso:

- Llenar la solicitud de admisión
(<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica la documentación personal correspondiente
- Hacer el pago de inscripción

Requisitos para cursar el programa en línea:

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

Constancia:

Al terminar y acreditar todo el curso, CESSA Universidad extiende una constancia con valor curricular.

**Curso sujeto a cambios sin previo aviso.*

Dirigido a:

Personas que estén al frente de la operación de una cocina profesional interesadas en mejorar el manejo y organización de insumos y técnicas para cocinar platos de calidad, así como el manejo del equipo adecuado que se necesita para la producción de los mismos.

Objetivo general:

Identificar los insumos, técnicas gastronómicas y equipo de cocina requeridos para la preparación de recetas que forman parte de la planeación del menú en una cocina profesional.

Contenido del curso:

- Planeación de menús
- Producción y equipo de cocina
- Proveedores
- Tendencias gastronómicas

Tutor:

Nayeli Gamboa Delgado

- Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias, maestrante de la Maestría de Administración de Negocios.
- Cuenta con amplia experiencia en el manejo de comedores industriales, desempeñándose desde hace 8 años como Gerente del Comedor de Dirección y Empleados en Scotiabank.

Este curso forma parte de nuestro Diplomado en Manejo y Organización de Cocinas Profesionales