

# Curso GESTIÓN DE PERSONAL EN LA COCINA

## ONLINE

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 claves para lograr que un negocio de alimentos y bebidas funcione de manera exitosa, se requiere de 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.

**Inicio:**  
3 de marzo, 2021

**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 inscripción:

- Llenar la solicitud de admisión  
(<https://www.cessa.edu.mx/proceso-admision-online>)
- Enviar de manera electrónica  
- Identificación oficial  
- Comprobante de domicilio
- Hacer el pago de la 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 y de otras herramientas en línea
- Cuenta personal de correo electrónico

### Constancia:

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

### Dirigido a:

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.

### Objetivo general:

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

### Contenido del curso:

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

### Tutor:

#### Adriana Sánchez Jasso

- Licenciada en Gastronomía y Artes Culinarias por CESSA universidad.
- Ha colaborado en diferentes negocios de alimentos y bebidas como en el restaurant del Hotel Banyan Tree Cabo Márquez, El Cardenal, Paxia, entre otros.
- Su experiencia en el medio restaurantero la llevó a emprender abriendo el restaurante Marietta, del cual es propietaria desde 2014.
- Actualmente es Directora General de Grupo Gourmetta.

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

\*Curso sujeto a cambios sin previo aviso.