



LUIS CARBALLO

CERTIFICADO DE ELABORACIÓN Y GESTIÓN EN COCINA



Carretera Santiago - Noia, km 1 · Apdo. 571
15896 - A Barcia · Santiago de Compostela · A Coruña
Tel.: (+34) 981 542 519 · Fax: (+34) 981 542 590
info@cshg.es
www.cshg.es



TU FORMACIÓN AL MÁS ALTO NIVEL

El Centro Superior de Hostelería de Galicia pone a disposición del alumno el personal formativo y los medios prácticos más evolucionados para que su formación sea al más alto nivel.

El Certificado de Elaboración y Gestión en Cocina empieza en octubre y termina en la primera quincena de junio. Posteriormente, el alumno hace prácticas en empresas en la segunda quincena de junio y en los meses de julio y agosto (20 semanas de prácticas en dos años). El alumno tiene que presentar un proyecto de viabilidad en el último año.

Al finalizar los estudios, está capacitado para gestionar su propio negocio o para trabajar de cocinero en un establecimiento hostelero.

SALIDAS PROFESIONALES

Jefe de cocina de hotel, restaurante o catering, o restaurador independiente.

REQUISITOS DE ACCESO

Tener finalizado 2º de bachillerato o un ciclo formativo superior.

Es necesario superar unas pruebas de acceso propias:

- Una prueba de inglés (eliminatória)
- Una prueba de cálculo (eliminatória)
- Un test aptitudinal
- Una entrevista personal

Para realizar las pruebas, el aspirante debe inscribirse a partir del mes de abril y hasta septiembre (exceptuando el mes de agosto).

¿HAY AYUDAS ECONÓMICAS?

Sí, el CSHG concede becas de estudios para el 10% de los alumnos matriculados. Hay dos baremos para su concesión: las notas de bachillerato, por un lado, y los ingresos económicos, por otro.

También existe la beca a la excelencia académica para los alumnos con los mejores expedientes académicos en el bachillerato.

¿CUÁNDO MATRICULARSE?

Una vez superadas las pruebas de acceso del CSHG, el futuro alumno podrá realizar la reserva de matrícula y formalizarla en el mes de septiembre. Las plazas son limitadas y el acceso será por orden de solicitud.

CERTIFICADO DE ELABORACIÓN Y GESTIÓN EN COCINA



Centro Superior
de Hostelería de Galicia



Certificado de Elaboración y Gestión en Cocina

PRIMER AÑO

HORAS: 1.120.

TEORÍA: 560 horas. Teoría de Cocina, Teoría y Práctica de Servicio, Higiene de los Alimentos, Nutrición y Dietética, Marketing I, Psicología y Comunicación, Legislación, Matemáticas Comerciales, Finanzas I, Inglés I e Informática Aplicada I.

PRÁCTICA: 560 horas. Prácticas de Cocina I, Cocina de Demostración.

LA TEORÍA

Teoría de Cocina. El alumno aprenderá cómo es la organización básica de la cocina, a diferenciar los distintos tipos de cocina, a distribuir adecuadamente las tareas entre el personal según su categoría y responsabilidad, a diferenciar las máquinas y herramientas de cocina y de repostería, a distinguir y nombrar los alimentos más habituales, tanto por categorías como por sus características naturales, a distinguir y explicar los sistemas de cocción, los fondos básicos y las recetas pasteleras más elementales y a organizar y planificar la tarea diaria en una cocina.

Teoría y Práctica de Servicio. El alumno asumirá los conocimientos necesarios del departamento de alimentos y bebidas que le servirán como base y fundamento para supervisar los trabajos específicos de restaurante y cafetería en una industria hostelera de corte occidental.

Higiene de los Alimentos, Nutrición y Dietética. Aborda el aprendizaje teórico de la manipulación higiénica de los alimentos en las prácticas de cocina y el diseño, manejo y evaluación de los menús y dietas que se ofrecen en los distintos tipos de establecimientos hosteleros. El futuro profesional deberá supervisar las tareas realizadas por el personal relacionado con la cocina en la manipulación higiénica como en la posterior transformación, por lo que será fundamental que tenga conocimientos de esta materia.

Marketing I. El alumno deberá diferenciar entre un servicio y un producto y conocer el mercado que quiere explotar. Deberá confeccionar una ficha de competencia, realizar una segmentación o elaborar un cuestionario de satisfacción del cliente, analizando las conductas de los consumidores, identificando sus pautas y aprendiendo a hacer la investigación comercial. Por ejemplo, seleccionará una ubicación para un restaurante en función del potencial de su mercado, estableciendo predicciones y objetivos de ventas.

Psicología y Comunicación. El futuro profesional aprenderá a hablar en público y a desarrollar habilidades para motivar a los miembros del equipo de trabajo de cara a mejorar su rendimiento y satisfacción laboral, mejorando sus conductas de cara al trabajo. Además, facilitará la adaptación e integración plena en un equipo de trabajo, sabrá analizar los problemas y tomar decisiones para atajarlos, mejorará la comunicación del grupo y aprenderá a comunicarse por escrito (elaborar cartas comerciales, informes de trabajo, circulares...).

Legislación. El alumno deberá manejar con fluidez conceptos como empresa, sociedad, acciones, participaciones, quiebra, concurso de acreedores, letra de cambio y títulos valores en general y diferenciar todas las sociedades mercantiles. También aprenderá a utilizar los contratos mercantiles, enumerando los derechos y obligaciones de cada firmante, así como la legislación laboral fundamental y de la Seguridad Social.

Matemáticas Comerciales. El alumno aplicará de forma precisa y ágil las operaciones matemáticas básicas a sus futuras actividades de formación y profesionales en hostelería, definirá los principales elementos de la estadística básica y aplicará sus principales instrumentos.

Finanzas I. El alumno aprenderá los conceptos de mercado, oferta y demanda, empresa y empresario, además de conocer los diferentes tipos de empresa, su constitución y sus obligaciones y las funciones de planificación, organización, gestión y control. También diferenciará la terminología contable básica y sabrá aplicar las fases del proceso contable.

Inglés I. El objetivo final de la titulación (a los dos años) es que el alumno tenga un nivel de comprensión y comunicación que le permita mantener una conversación en inglés fluida y natural con sus clientes y compañeros. Implica además hacer discursos claros y detallados sobre temas diversos y saber defender un punto de vista sobre temas generales, pudiendo explicar los puntos a favor y en contra. La enseñanza se centra en la conversación y se hace en grupos reducidos para potenciar la práctica. El alumno aprenderá a hablar en situaciones específicas de servicios, utilizando un vocabulario concreto para cada situación.

Informática Aplicada I. El conocimiento de los programas informáticos de gestión empresarial es básico hoy en día para elaborar todo tipo de documentos y para localizar la información necesaria para su trabajo. Es una materia instrumental de apoyo al resto de materias.



LA PRÁCTICA

Cuarto Frío. Tratamiento de pescado, cerdo, ganado lanar y vacuno, aves, marinadas y adobos, verduras y hortalizas.

Elaboración Fría. Entradas (ensaladas compuestas, marinados, escabeches, rellenos), canapés y aderezos.

Cocina Caliente, Restaurantes a la Carta y Self Service. Métodos de cocción, formas de cocer huevos, arroz y legumbres, fondos básicos de cocina, salsas básicas y sus derivados, fondos de cocina complementarios, otros caldos, tipos de corte de verduras, elaboración de la patata, verduras, guarniciones y elaboración de pescados, aves y distintos tipos de carne.

Repostería. Bizcochos, masas quebradas, crepes, pastas específicas, helados, mousses básicas, soufflés, decoraciones básicas, petit-fours y masas fermentadas.

Cocina de Demostración. Al finalizar el curso, el alumno será capaz de reconocer las materias primas que se producen en España y las diferencias gastronómicas fundamentales de sus regiones. Aprenderá a elaborar correctamente una exposición gastronómica, a elaborar un *mise en place* de los productos que le harán falta y a elaborar platos típicos de cada región.

STAGE

Los alumnos realizarán prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 10 semanas.



SEGUNDO AÑO

HORAS: 1.120.

TEORÍA: 560 horas. Control y Gestión de Alimentos y Bebidas, Enología y Bebidas Alcohólicas, Marketing II, Gestión de Recursos Humanos, Finanzas II, Inglés II, Informática Aplicada II e Proyecto de Viabilidad Empresarial.

PRÁCTICA: 560 horas. Prácticas de Cocina II, Práctica de Servicio.

LA TEORÍA

Control y Gestión de Alimentos y Bebidas. El futuro profesional podrá llevar la explotación del departamento de alimentos y bebidas. La materia permitirá al alumno diseñar la oferta gastronómica según el establecimiento del que se trate (cafetería, *buffet*, restaurante...) y analizar los resultados obtenidos en la explotación de este departamento.

El alumno también aprenderá a planificar la gestión de las compras y a gestionar bien los productos que se utilicen.

Enología y Bebidas. El conocimiento del vino y de las bebidas de alcohol más consumidas es muy importante en el mundo de la restauración. El trabajo del profesional en hostelería debe ir encaminado a orientar y aconsejar, además del mero acto de despachar.

Marketing II. El alumno deberá aprender a hacer un plan de marketing y a marcar su estrategia de mercado en función de su producto, los precios y el mercado al que pretende orientarse. También deberá conocer los canales de distribución, el sistema de franquicias, la política de comunicación de la empresa, el funcionamiento del departamento de ventas, el plan de promoción y sus tipos, cómo elaborar una campaña publicitaria y la supervisión de la agencia de publicidad, las actividades de un departamento de relaciones públicas y el diseño de una acción de marketing directo para una empresa hostelera.

Gestión de Recursos Humanos. El futuro profesional sabrá los pasos a seguir para la apertura de un centro de trabajo y conocerá los trámites para contratar personal, definiendo y calculando sus costes. También sabrá diseñar un proceso de reclutamiento, selección e incorporación de personas y conocerá los diferentes factores de motivación de personal, así como las necesidades de los trabajadores de la empresa y cómo hacer una gestión rentable del departamento de recursos humanos.

Finanzas II. Es imprescindible conocer las principales fuentes de financiación de una empresa hostelera. La materia le permitirá aplicar distintos criterios para valorar inversiones, obtener y valorar conclusiones y comparar distintos resultados. Así, el alumno aprenderá a controlar los costes y organizar los presupuestos de la empresa calculando las magnitudes financieras de mayor importancia.

Inglés II. Aprenderá a hablar en situaciones específicas de cocina, restaurantes y gastronomía utilizando un vocabulario específico para cada situación.

Informática Aplicada II. El conocimiento de los programas informáticos de gestión empresarial es básico hoy en día para elaborar todo tipo de documentos y para localizar la información necesaria para su trabajo. Es una materia instrumental, de apoyo al resto de materias.

PROYECTO DE VIABILIDAD EMPRESARIAL

El alumno debe realizar un estudio de viabilidad sobre un restaurante, que se desenvolverá sobre las áreas de marketing, explotación de alimentos y bebidas, recursos humanos y finanzas. Tendrá que explotar y gestionar de manera directa el establecimiento propuesto, poniendo en práctica el desarrollo teórico previo y permitiendo extraer las conclusiones oportunas.



LA PRÁCTICA

Prácticas de Cocina II. Atendiendo a los temas, los docentes profundizarán en las enseñanzas al alumno, que deberán realizar labores de cocina y repostería en empresas hosteleras del sector. Se dedicarán dos semanas al proyecto de viabilidad empresarial.

Práctica de Servicio. El alumno profundizará en los conocimientos del departamento de alimentos y bebidas que le servirán como base y fundamento para supervisar los trabajos específicos de restaurante y cafetería en una industria hostelera de corte occidental.

STAGE

Los alumnos deben realizar prácticas tuteladas por el CSHG en empresas del sector hostelero por un período de 10 semanas.