

## **Contenidos de referencia para el módulo “Proyecto de Dirección de Cocina” del Ciclo Formativo de Grado Superior de Dirección de Cocina.**

### **1. Análisis del mercado de la hostelería.**

Actividad de la empresa y su ubicación en el sector de la hostelería.  
Estudio de mercado del sector de la hostelería.  
Tendencias del sector: productivas, económicas, organizativas, de empleo y otras.  
Análisis de la actividad local y de la oferta empresarial del sector de hostelería.  
Convenio colectivo aplicable al ámbito profesional.  
Determinación de relaciones laborales especiales.  
Organigrama de la empresa. Relación funcional entre departamentos.  
Permisos y autorizaciones para llevar a cabo las actividades.  
Posibles ayudas o subvenciones al proyecto.  
Identificación de las funciones de los puestos de trabajo.  
Búsqueda de nuevas tecnologías de producción.

### **2. Estructura general del proyecto.**

Identificación, caracterización y contextualización de la idea de proyecto dentro del sector de la hostelería.  
Recopilación de información.  
Planificación de ejecución del proyecto: objetivos, contenidos, recursos, metodología, actividades, temporalización y evaluación.  
Viabilidad y oportunidad del proyecto.  
Revisión de la normativa aplicable: plan de prevención de riesgos, normas de seguridad y ambientales, seguridad e higiene.  
Plan de marketing y calidad.  
Estudio de los equipos, materiales y servicios necesarios para la ejecución del proyecto y garantizar su calidad.  
Personal de cocina. Distribución de tareas dentro de la cocina.  
Distribución de recursos materiales de cada partida.  
Organización del plan de trabajo.  
Marcha adelante, cadena fría, cadena caliente.  
Sistema de organización de la jornada de trabajo diaria, semanal y mensual.  
Expectativas de ventas, con relación a la oferta, costes y gastos.  
Inventario. Rotación de stock  
Sistema de appcc.  
Control de proveedores. Fichas de proveedores, normas de recepción de géneros...  
Control de productos elaborados.  
Control de platos testigos.

### **3. Inventario de recursos necesarios para la implantación del proyecto.**

Definición de recursos administrativos, técnicos y humanos necesarios para la ejecución del proyecto.  
Secuenciación y planificación de actividades.  
Elaboración de instrucciones de trabajo.  
Cumplimiento de normas de seguridad y ambientales.  
Viabilidad presupuestaria.

### **4. Evaluación y control del proyecto.**

Determinación de las variables susceptibles de evaluación.  
Determinación de sistemas de control y corrección de las desviaciones del proyecto inicial.  
Control de calidad del proceso y producto final.  
Documentación necesaria para la evaluación del proyecto.



**Castilla-La Mancha**

Registro de resultados.

Propuesta y justificación de los objetivos planteados.



### **5. Diseño, elaboración y defensa del proyecto.**

Presentación y defensa del proyecto.

Fase de estructuración.

Imagen corporativa.

Técnicas de comunicación, empatía y asertividad.

Presentación del proyecto utilizando adecuadamente las T.I.C.

Técnicas de exposición, defensa y conclusión del proyecto.