



Organización y planificación para cocinas pequeñas

Para trabajar con profesionalidad en cocinas pequeñas no sirven los sistemas de las grandes cocinas: se requieren **herramientas de organización y planificación adaptados a esa realidad**. Eso es lo que te ofrecemos.

Las cocinas que sirven a grupos pequeños de personas tienen la oportunidad de **cuidar atendiendo a las necesidades concretas de esas personas**, conociendo sus gustos y ofreciendo al momento lo que necesitan, **haciéndoles sentirse acogidos y reconocidos**.

¿Cuándo?

4, 11, 18 y 25 de
marzo de 2026
de 16:30 a 18:30

¿Dónde?

Virtual, por Zoom

¿Cuánto?

310€
(posibilidad de
conectarse 2 personas
del equipo)

1

Organización profesional

Mejorar la organización y los procesos de trabajo: una *mise en place* a la medida del hogar.

2

Calidad del producto

Cocina sana utilizando bases que aportan sabor y valor. Trabajar mejor la materia prima cuidando la calidad del producto.

3

Planificación eficiente

Trabajar con previsión, planificación y sistemas de trabajo. Rendimiento del tiempo en el servicio de alimentación.

 Profesores

Patricia García-Burgos

Licenciada en Ciencias Domésticas y Cordon Bleu en París. Desde hace 10 años es consultora de PMA en CEICID, y mentora en diferentes programas de desarrollo del talento y mejora técnica en el puesto de trabajo.



Paloma Holgado

Técnico superior en Cocina por la escuela S. Narcís de Girona, profesora en la escuela de Hostelería Pineda. Durante años ha trabajado en el servicio de alimentación de residencias y colegios mayores. Actualmente se dedica al cuidado de personas con Alzheimer en Els Arcs.



Verónica Bañares

Grado superior de Administración Hotelera; especializada en cocina y pastelería por el Basque Culinary Center y el CEICID. Con más de 30 años de experiencia en el sector de Hospitality, actualmente es mentora técnica acompañando a profesionales del cuidado que apuestan por su autodesarrollo.



Elena Solana

Diplomada en Filología Hispánica por la UCM. Alumna del CEICID en el Programa PDA y Mentoring gastronómico. Profesora de cocina del PBH. Ganadora de la primera edición del concurso de cocina Iron Chef.

4 DE MARZO

16:30

Presentación y marco: Nuevos Retos

Cristina Bofarull

17:15

Reto 1: El alcance del puesto de trabajo de alimentación*

Patricia García-Burgos

(*) Esta sesión se ofrece dentro del bono de formación a la carta.

11 DE MARZO

16:30

Reto 2: Una base de trabajo estable y flexible

Verónica Bañares

17:15

De la teoría a la práctica

Elena Solana

18 DE MARZO

16:30

Reto 3: Rentabilizar vs simplificar

Verónica Bañares

17:15

De la teoría a la práctica

Ponente pendiente de confirmar

25 DE MARZO

16:30

Reto 4: Cuidar de verdad

Patricia García-Burgos

17:15

De la teoría a la práctica

Paloma Holgado
