



COURSE: *SHIP'S COOK. COOK.*



Scope:

This course is designed to comply with the requirements of Rule 3.2, Standard A-3.2 and Guideline B-3.2 of the Maritime Labor Convention, 2006 and the International Convention for Training, Certification and Watchkeeping for Seafarers, STCW 1978, as amended.

Pre-requisites:

The course has been designed for the cooks of the ship according to the Maritime Labor Convention, 2006. Before starting the course, students must have proven experience in cooking (experience letter and certificates or training diplomas).

Course Outline.

Modules	Chronological Hours	
	Theoretical	Practices
I. PRACTICAL KNOWLEDGE OF KITCHEN. 1.1. Menus 1.2. Kitchen basics. 1.3. Practical cooking skills. 1.4. Preparation methods. 1.5. Presentation and Service. 1.6. Practical cooking in unforeseen circumstances. 1.7. International Cuisine – Religious and Cultural Aspects. 1.8. Language skills. 1.9. Aptitude for calculation. 1.10. Communication skills in general.	4.0	2.0
2. FOOD AND PERSONAL HYGIENE 2.1. Food Hygiene.	6.0	2.0



<p>2.1.1. Foodborne diseases. 2.1.2. Symptoms of foodborne diseases. 2.1.3. Prevention of foodborne diseases. 2.1.4. How to break the chain of foodborne diseases. 2.1.5. Food may cause disease. 2.1.6. High-risk foods. 2.1.7. Bacteria and other microorganisms can cause disease. 2.1.8. Cross-contamination. 2.1.9. Food safety self-assessment system. 2.1.10. How to clean and disinfect kitchens, dining rooms and pantries, and why it is important to do so. 2.1.11. How to manage food during preparation. 2.1.12. How to serve food safely. 2.2. Personal Hygiene. 2.2.1. Personal Hygiene. 2.2.2. Skin infections. 2.2.3. Gloves. 2.2.4. When to stop working for the sake of the health of others.</p>		
<p>3. STORAGE OF FOOD. 3.1. How food should be stored and why it is important to have well-ordered pantries. 3.2. How to manage refrigerated and frozen products. 3.3. How to store, reheat leftover meals, and take advantage of them in other dishes.</p>	4.0	2.0
<p>4. MANAGEMENT OF RESERVATIONS. 4.1. Purchasing Management. 4.2. Inventory control and management. 4.3. Demand forecast.</p>	2.0	
<p>5. ENVIRONMENTAL AND SAFETY PROTECTION. 5.1. Awareness of potential risks. 5.2. Safe behavior in meals. 5.3. Risk assessment. 5.4. Basic knowledge of the 2006 CTM-Rule 3.2 Standard A3.2 and Guideline B3.2 5.5. Knowledge of Chapter IX of the SOLAS 1974 Convention, as amended. 5.6. Basic knowledge of the IGS Code and security management systems. 5.7. Notification of Professional Injuries. 5.8. First aid in kitchens. 5.9. Firefighting in kitchens. 5.10. MARPOL Annex V on the rules for preventing contamination by ship waste. 5.10.1. Waste. 5.10.2. Reconcile the limitation of waste with hygiene and safety. 5.10.3. Waste collection. 5.10.4. Waste storage. 5.10.5. Waste disposal.</p>	4.0	2.0



MARITIME PROFESSIONAL INSTITUTE OF PANAMA

Urbanización Perejil, Calle 3era, Edificio PH Barcelona, Local N°1, Planta Baja.

Phone (507) 373-4907 / 373-4908 / 788-6592 / 6781-6847

Email: maritimecenter@mp-ip.edu.pa

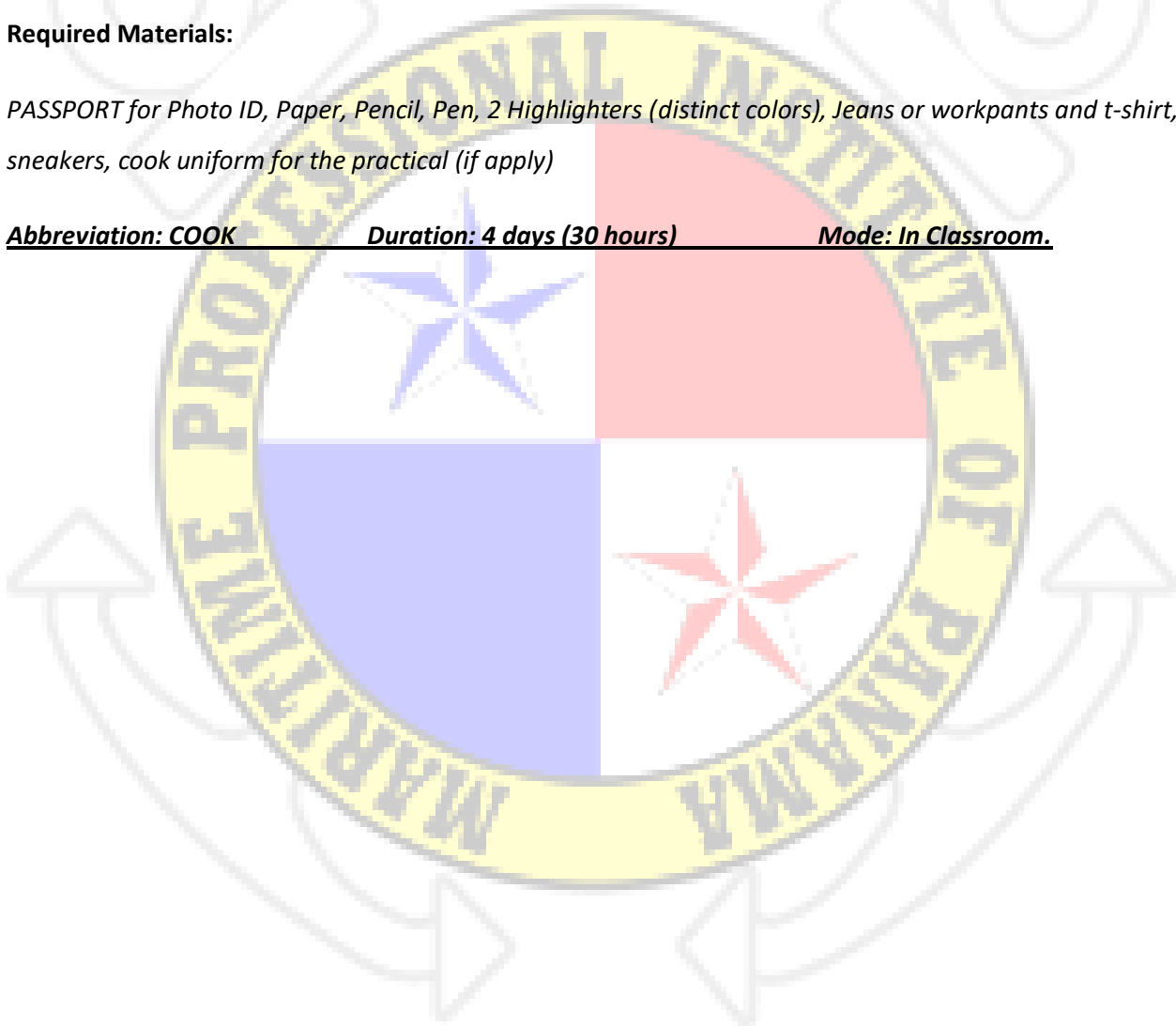


6. THE HEALTH OF THE FONDA SERVICE. 6.1. Nutrition and Health. 6.1.1. Understand nutrition. 6.1.2. Planning – Purchasing and skills. 6.1.3. Food allergies and intolerances. 6.1.4. Awareness of the importance of nutrition in combating lifestyle-related diseases.	2.0	
	22.00HRS	8.0HRS
TOTAL, HOURS	30.00 HRS	

Required Materials:

PASSPORT for Photo ID, Paper, Pencil, Pen, 2 Highlighters (distinct colors), Jeans or workpants and t-shirt, sneakers, cook uniform for the practical (if apply)

Abbreviation: COOK Duration: 4 days (30 hours) Mode: In Classroom.





CURSO: COCINERO DE ACUERDO CON EL CONVENIO LABORAL MARITIMO, 2006. - COOK.



Alcance:

Este curso proporciona formación sobre los fundamentos de la alimentación y servicio de fonda para los cocineros del buque de acuerdo al Convenio sobre el trabajo Marítimo, 2006. Está basado en la Regla 3.2, Norma A3.2 y Pauta B3.2 del Convenio sobre el Trabajo Marítimo 2006.

Pre-requisitos:

El curso se ha proyectado en particular para los cocineros del buque de acuerdo con el Convenio sobre el Trabajo Marítimo, 2006. Antes de iniciar el curso, los alumnos deberán tener experiencia comprobada en cocina (carta de experiencia y certificados o diplomas de capacitación).

Contenido del curso.

MÓDULOS	Horas Cronológicas	
	Teóricas	Prácticas
I. CONOCIMIENTO PRACTICO DE COCINA.	4.0	2.0
1.1. Menús		
1.2. Elementos básicos de cocina.		
1.3. Competencias prácticas de cocina.		
1.4. Métodos de preparación.		
1.5. Presentación y servicio.		
1.6. Cocina práctica en circunstancias imprevistas.		
1.7. Cocina Internacional – Aspectos religiosos y culturales.		
1.8. Habilidades lingüísticas.		
1.9. Aptitud para el cálculo.		
1.10. Habilidades de comunicación en general.		



2. HIGIENE ALIMENTARIA Y PERSONAL	6.0	2.0
2.1. Higiene Alimentaria.		
2.1.1. Enfermedades de transmisión alimentaria.		
2.1.2. Síntomas de las enfermedades de transmisión alimentaria.		
2.1.3. Prevención de las enfermedades de transmisión alimentaria.		
2.1.4. Cómo romper la cadena de las enfermedades de transmisión alimentaria.		
2.1.5. Los alimentos pueden causar enfermedades.		
2.1.6. Alimentos de alto riesgo.		
2.1.7. Las bacterias y otros microorganismos pueden causar enfermedades.		
2.1.8. Contaminación cruzada.		
2.1.9. Sistema de autoevaluación de la seguridad alimentaria.		
2.1.10. Como limpiar y desinfectar las cocinas, los comedores y las despensas, y por qué es importante hacerlo.		
2.1.11. Cómo manipular los alimentos durante su preparación.		
2.1.12. Cómo servir la comida de forma segura.		
2.2. Higiene Personal.		
2.2.1. Higiene Personal.		
2.2.2. Infecciones cutáneas.		
2.2.3. Guantes.		
2.2.4. Cuando dejar de trabajar por el bien de la salud de los demás.		
3. ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS.	4.0	2.0
3.1. Cómo se deberían almacenar los alimentos y por qué es importante tener las despensas bien ordenadas.		
3.2. Cómo manipular los productos refrigerados y congelados.		
3.3. Cómo conservar y recalentar las sobras de comidas y aprovecharlas en otros platos.		
4. GESTION DE LAS RESERVAS.	2.0	
4.1. Gestión de Compras.		
4.2. Control y manejo de inventario.		
4.3. Previsión de la demanda.		
5. PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE Y LA SEGURIDAD.	4.0	2.0
5.1. Conciencia de los riesgos potenciales.		
5.2. Comportamiento seguro en las comidas.		
5.3. Evaluación de los riesgos.		
5.4. Conocimiento básico del CTM 2006-Regla 3.2 Norma A3.2 y Pauta B3.2		
5.5. Conocimiento del Capítulo IX del Convenio SOLAS 1974, enmendado.		
5.6. Conocimiento básico del Código IGS y de los sistemas de gestión de la seguridad.		
5.7. Notificación de lesiones profesionales.		
5.8. Primeros auxilios en las cocinas.		
5.9. Extinción de incendios en las cocinas.		
5.10. Anexo V del MARPOL sobre las reglas para prevenir la Contaminación por las basuras de los buques.		
5.10.1. Residuos.		
5.10.2. Conciliar la limitación del despilfarro con la higiene y la seguridad.		



5.10.3. Recogida de residuos.		
5.10.4. Almacenamiento de residuos.		
5.10.5. Eliminación de residuos.		
6. LA SALUD DEL SERVICIO DE FONDA.	2.0	
6.1. Nutrición y Salud.		
6.1.1. Comprender la nutrición.		
6.1.2. Planificación – Compras y competencias.		
6.1.3. Alergias e intolerancias alimentarias.		
6.1.4. Conciencia de la importancia de la nutrición para combatir las enfermedades ligadas al modo de vida.		
	22.00HRS	8.0HRS
TOTAL, DE HORAS	30.00 HRS	

Materiales requeridos:

Cedula para panameños, pasaporte para extranjeros, papel, lápiz, bolígrafo, 2 resaltadores (diferentes colores), jeans o pantalones de trabajo y camiseta, zapatillas, uniforme de cocinero para lo práctico (si aplica)

Abreviatura: COOK

Duración: 4 días (30 horas)

Modalidad: Presencial.