

## INTRODUCCIÓN A LA GESTIÓN DE RESTAURANTES



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 60h

Metodología: online

### Objetivos

Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes.

### Contenidos y estructura del curso

1. Servicios y organización en restauración. 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración 1.1.1. La neorestauración. 1.1.2. El food service. 1.2. Implantación de los servicios de restauración. 1.3. Gestión del servicio de restauración. 1.4. El restaurante y la cafetería. 1.4.1. Definición. 1.4.2. División por zonas. 1.4.3. Mobiliario y decoración. 1.4.4. Organigrama. 1.4.5. Servicio de bar. 1.5. La oferta en restauración. 1.5.1. El menú. 1.5.2. La carta. 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones. 1.5.4. Menús para banquetes. 1.5.5. Menú buffet.
2. Planificación de los servicios. 2.1. Consideraciones generales. 2.2. Diseño y elaboración de la carta. 2.3. Planificación del menú. 2.4. Mise en place. 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno. 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena. 2.4.3. Planificación de banquetes. 2.5. La reserva. 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas.
3. El control de ingresos y gastos servicios. 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos. 3.2. Determinación de los costes. 3.2.1. Determinación del coste de un plato. 3.2.2. Determinación del coste de un banquete. 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida. 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto. 3.4. Fijación del precio de venta. 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas. 3.6. El control de ingresos. 3.6.1. Menú engineering. 3.6.2. El control de ingresos. 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción. 3.8. El futuro de la restauración.

### Metodología

En Criteria creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, vídeos, etc.) diseñados con criterio pedagógico y soportados en una plataforma que ofrezca recursos de comunicación como chats, foros y conferencias...Esto se logra gracias al trabajo coordinado de nuestro equipo e-Learning integrado por profesionales en pedagogía, diseño multimedia y docentes con mucha experiencia en las diferentes áreas temáticas de nuestro catálogo.

### Perfil persona formadora

Esta acción formativa será impartida por un/a experto/a en el área homologado/a por Criteria, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

*En Criteria queremos estar bien cerca de ti, ayúdanos a hacerlo posible:  
¡Suscríbete a nuestro blog y síguenos en redes sociales!*

Blog de Critería

