

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN



Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Duración: 90h

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, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

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.
4. Seguridad e higiene en restauración. 4.1. Introducción. 4.2. Contaminación. 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud. 4.2.2. Vías de contaminación. 4.2.3. Factores de contaminación. 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas. 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos. 4.3.1. Higiene personal. 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos. 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina. 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo. 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos. 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos. 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal. 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina. 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.

Metodología

En Critería creemos que para que la formación e-Learning sea realmente exitosa, tiene que estar basada en contenidos 100% multimedia (imágenes, sonidos, videos, 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 Critería, en cumplimiento con los procedimientos de calidad, con experiencia y formación pedagógica.

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

Blog de Critería

