

GESTIÓN EN RESTAURACIÓN: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO



Objetivos

En este curso se trata de analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración. Así, abarca desde la elección de proveedores, el aprovisionamiento, organización de sala hasta la facturación y cobro. Se tratará de ver la organización de los RRHH en un restaurante, así como la elaboración de cartas y fichas técnicas.

Contenidos y estructura del curso

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración
 - 1.1. Elección de proveedores
 - 1.2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
 - 1.3. Organización de mobiliario y equipos
 - 1.4. Diseño de la comanda
 - 1.5. Servicio en el comedor
 - 1.6. Uso de los soportes informáticos
 - 1.7. Facturación y sistemas de cobro
 - 1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes
 - 1.9. Análisis previo de la factura
 - 1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio
2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos
 - 2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
 - 2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales
 - 2.3. Estudio de productividad del departamento
 - 2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo
 - 2.5. La programación del trabajo
3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos
 - 3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas
 - 3.2. La elaboración de cartas
 - 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente
 - 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

Metodología

En Criteria 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

