

Gestión de la restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración

- La neorestauración
- El food service

Implantación de los servicios de restauración

Gestión del servicio de restauración

El restaurante y la cafetería

- Definición
- División por zonas
- Mobiliario y decoración
- Organigrama
- Servicio de bar

La oferta en restauración

- El menú
- La carta
- Sugerencias o recomendaciones
- Menús para banquetes
- Menú buffet

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

Consideraciones generales

Diseño y elaboración de la carta

Planificación del menú

Mise en place

- Planificación de los servicios de desayuno
- Planificación de los servicios de almuerzo y cena

- Planificación de banquetes

La reserva

Distribución del trabajo y reparto de tareas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos

Determinación de los costes

- Determinación del coste de un plato
- Determinación del coste de un banquete
- Determinación del consumo de comida y bebida

Escandallo o rendimiento de un producto

Fijación del precio de venta

Gestión y control de comidas y bebidas

El control de ingresos

- Menú engineering
- El control de ingresos

Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción

El futuro de la restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

Introducción

Contaminación

- Motivos por los que los alimentos alteran la salud
- Vías de contaminación
- Factores de contaminación
- Control en caso de emergencias epidemiológicas

Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos

- Higiene personal
- Higiene del manipulador de alimentos

La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina

- Causas de los accidentes de trabajo
- Análisis de riesgo y control de puntos críticos
- Cuadro de control de puntos críticos
- Consignas de prevención de incendios para el personal
- El sistema de limpieza en la cocina

Referencias sobre legislación alimentaria.

