

Gestion en restauración: diseño en proceso de servicio

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

- Elección de proveedores
- Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
- Organización de mobiliario y equipos
- Diseño de la comanda
- Servicio en el comedor
- Uso de los soportes informáticos
- Facturación y sistemas de cobro
- Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes
- Análisis previo de la factura
- Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
- Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales
- Estudio de productividad del departamento
- Confección de horarios y turnos de trabajo
- La programación del trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

- Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas
- La elaboración de cartas

Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente

Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

Los servicios de eventos en función de los medios

La organización de un acto o evento

Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

Las normas de protocolo en función del tipo de evento

Los invitados