

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
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

CONTENIDOS

Servicios y organización en restauración

Introducción

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el food service):

Restauración tradicional

Neorrestauración

Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico

Implantación de los servicios de restauración:

Macroentorno y microentorno

Estudio de la competencia

Fases de implantación de un servicio de restauración

Gestión del servicio de restauración:

Plan de inversión

Plan de financiación

Estimación de gastos

Costes internos y de amortización

Costes externos

Ratios básicos

Licencias y documentación

El restaurante, la cafetería y el bar:

Definición

División por zonas

Mobiliario

Decoración

Organigrama

Servicio de bar

La oferta en restauración:

El menú

La carta

Sugerencias o recomendaciones

Menús para banquetes

Menú bufet

Resumen

Planificación de los servicios

Introducción

Consideraciones generales:

Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

Relaciones entre departamentos y recursos humanos

Diseño y elaboración de la carta:

Diseño de la carta

Elaboración de la carta

Planificación del menú:

Aspectos nutricionales del menú

Aspectos económicos del menú

Punto de vista organizativo

Aspectos gastronómicos del menú

Aspectos estéticos del menú

Mise en place:

Planificación de los servicios de desayuno

Planificación de los servicios de almuerzo y cena

Planificación de banquetes

La reserva:

- Tipos de comunicación en la toma de una reserva
- Datos de una reserva
- Desarrollo y confirmación de una reserva
- Distribución del trabajo y reparto de tareas

Resumen.

El control de ingresos y gastos de los servicios

Introducción

Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:

- Tipos de costes
- Control de costes

Determinación de los costes:

- Determinación del coste de un plato
- Determinación del coste de un banquete

Determinación del consumo de comida y bebida:

- Determinación del consumo de comida
- Determinación del consumo de bebida

Escandallo o rendimiento de un producto:

- Realización del escandallo
- Fijación del precio de venta

Gestión y control de comidas y bebidas:

- Realización de escandillos y fichas técnicas
- Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos
- Implementación de hojas de mermas
- Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones
- Incentivos al personal

El control de ingresos:

- Facturación y cobro
- Apertura, arqueo y cierre de caja
- Medios de pago

Menú engineering y principios de Omnes:

- Principios de Omnes
- El menú engineering

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

- Reducción de costes asociada a los gastos de personal
- Reducción de costes asociada a la gestión del inventario
- Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio)

Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración

El futuro de la restauración

Resumen

Seguridad e higiene en restauración

Introducción

Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración

Contaminación:

- Motivos por los que los alimentos alteran la salud

- Vías o fuentes 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

Seguridad y causas de accidentes de trabajo:

- Acciones específicas de seguridad en función del riesgo

- Consignas de prevención de incendios para el personal

- Consignas de actuación frente a un incendio

Sistema de limpieza en la cocina:

- Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

- Procedimientos habituales de limpieza y desinfección

Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:

- Características generales del sistema APPCC

- Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

- Cuadro de punto de control críticos

Referencias sobre legislación alimentaria

Resumen