

Gestión de la restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Realizar proyectos sobre la viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes y la normativa de higiene y seguridad.
- Definir y clasificar los diferentes tipos de servicios de la restauración llevando a cabo la organización y planificación.
- Controlar los ingresos y gastos derivados de los servicios de la restauración y el mantenimiento de las medidas de seguridad e higiene.
- 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

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Servicios, organización y planificación en restauración

Gestión del servicio y organización en restauración

Introducción

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y 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 y servicio de bar

La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú bufet

Resumen

Planificación de los servicios

Introducción

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

Resumen

MÓDULO DE FORMACIÓN 2: Control de ingresos, gastos, seguridad e higiene en restauración

Aplicación de la metodología para el control de ingresos y gastos de los servicios

Introducción

Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de estos

Determinación de los costes: coste de un plato, un banquete y 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 y control de ingresos

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

El futuro de la restauración

Resumen

Gestión de la 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 de contaminación, factores de contaminación, control en caso de emergencias epidemiológicas

Higiene personal e 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 y el sistema de limpieza en la cocina
Referencias sobre legislación alimentaria
Resumen