

Gestión en restauración y 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

UD1. 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.

UD2. Gestión de las 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.