

Gestión de la restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 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.

CONTENIDOS

UD1. Gestión del servicio y organización en restauración.

- 1.1 Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y el food service.
- 1.2 Implantación de los servicios de restauración.
- 1.3 Gestión del servicio de restauración.
- 1.4 El restaurante y la cafetería: definición, división por zonas, mobiliario y decoración, organigrama y servicio de bar.
- 1.5 La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú buffet.

UD2. Planificación de los servicios.

- 2.1 Consideraciones generales.
- 2.2 Diseño y elaboración de la carta.
- 2.3 Planificación del menú.
- 2.4 Mise en place: planificación de los servicios de desayuno, planificación de los servicios de almuerzo y cena, planificación de banquetes.
- 2.5 La reserva.
- 2.6 Distribución del trabajo y reparto de tareas.