

CURSO GRATUITO

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN + APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR

Código	**HOTR0022** + HOTT02-MOD03112
Acción Formativa	Hostelería
Familia Profesional	Hostelería y Turismo
Área Profesional	Restauración
Modalidad	Teleformación
Horas	110

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.

Información

Curso gratuito de Gestión de la Restauración de 110 horas en modalidad »Teleformación». Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. APROXIMACIÓN A LA SOSTENIBILIDAD Y CONCEPTO CIRCULAR.

1. GESTIÓN DEL SERVICIO Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN.

- 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 buffet.

2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS.

- 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

3. APLICACIÓN DE LA METODOLOGÍA PARA EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS:

- 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.

4. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN:

- Introducción.
- 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.