

HOTR040PO. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN



SKU: PS1161

Horas: 100

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.

CONTENIDO

1. Servicios y organización en restauración.
 - 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
 - 1.1.1. La neorestauración.
 - 1.1.2. 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.
 - 1.4.1. Definición.
 - 1.4.2. División por zonas.
 - 1.4.3. Mobiliario y decoración.
 - 1.4.4. Organigrama.
 - 1.4.5. Servicio de bar.
 - 1.5. La oferta en restauración.
 - 1.5.1. El menú.
 - 1.5.2. La carta.
 - 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones.
 - 1.5.4. Menús para banquetes.
 - 1.5.5. Menú buffet.
2. 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.
 - 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno.
 - 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena.
 - 2.4.3. Planificación de banquetes.
- 2.5. La reserva.
- 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas.
- 3. El control de ingresos y gastos servicios.
 - 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos.
 - 3.2. Determinación de los costes.
 - 3.2.1. Determinación del coste de un plato.
 - 3.2.2. Determinación del coste de un banquete.
 - 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida.
 - 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto.
 - 3.4. Fijación del precio de venta.
 - 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas.
 - 3.6. El control de ingresos.
 - 3.6.1. Menú engineering.
 - 3.6.2. El control de ingresos.
 - 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
 - 3.8. El futuro de la restauración.
- 4. Seguridad e higiene en restauración.
 - 4.1. Introducción.
 - 4.2. Contaminación.
 - 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud.
 - 4.2.2. Vías de contaminación.
 - 4.2.3. Factores de contaminación.
 - 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas.
 - 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
 - 4.3.1. Higiene personal.
 - 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos.
 - 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
 - 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo.
 - 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos.
 - 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos.
 - 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal.
 - 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina.
 - 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.