



Diseño de procesos de servicio en restauración

Sku: MF1098_3_V2

Horas: 60

OBJETIVOS

- *Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de definir y planificar procesos de servicio en restauración, En concreto el alumno será capaz de: Analizar y diseñar procesos de puesta a punto servicio y cierre en el restaurante identificando cada una de sus fases.
- *Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas
- *Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas
- *Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado
- *Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración,

CONTENIDOS

Tema 1. Planificación de los procesos de mise en place servicio y cierre en Restauración. 1.1. Elección de proveedores 1.2. Diseños 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

Tema 2. 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

Tema 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos. 3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas 3.2. La elaboración de cartas 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes cantidades tratamientos en crudo y cocinados normativa de manipulación de alimentos y tiempos

Tema 4.

Organización de servicios especiales. 4.1. Servicio de eventos en función de los medios
4.2. La organización de un acto o evento 4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos
y eventos. Factores a tener en cuenta **Tema 5. Planificación del Protocolo en los
eventos.** 5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento 5.2. Los invitados