



Sistema de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante

Sku: UF0258_V2

Horas: 40

OBJETIVOS

Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala, Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos así como montajes de mesas y elementos de apoyo realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante,

CONTENIDOS

Tema 1. El Restaurante.

- 1.1. El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
- 1.2. Definición caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 1.3. Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante

Tema 2. Aprovisionamiento Interno de Materiales Equipos y Materias Primas.

- 2.1. Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
- 2.2. Determinación de necesidades del restaurante
- 2.3. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
- 2.4. Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
- 2.5. Departamentos implicados

Tema 3. Recepción y Almacenamiento de Provisiones.

- 3.1. Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- 3.2. Inspección control distribución y almacenamiento de materias primas
- 3.3. Registros documentales
- 3.4. Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- 3.5. Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
- 3.6. Control de stocks

Tema 4. Mise en Place del Restaurante.

4.1. Adecuación de las instalaciones

4.2. Puesta a punto de la maquinaria y equipos

4.3. Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas

4.4. Las dotaciones del restaurante: tipos características calidades cantidades uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio

4.5. El mobiliario del restaurante: características tipos calidades usos y distribución

4.6. Normas generales para el montaje de mesas para todo tipo de servicios

4.7. Decoración en el comedor. Flores y otros complementos

4.8. Ambientación en el comedor

4.9. El menú del día el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente