



# Gestión de la Restauración

**Sku:** 3617-20\_V2

**Horas:** 50

## OBJETIVOS

- Conocer qué es la restauración y qué tipos de establecimientos y servicios incluye.
- Organizar los principales servicios de restauración, conforme a las variables claves de su estructura.
- Analizar cómo se estructura la oferta en restauración
- Conocer la oferta vinícola, así como las denominaciones de origen de España.
- Diseñar correctamente una carta, a partir de la planificación del menú.
- Planificar la mise en place en diversos momentos del servicio de restauración.
- Organizar el trabajo en un establecimiento de restauración.
- Conocer los principales tipos de costes que afectan a un negocio de restauración y determinar su cuantía.
- Realizar un escandallo a partir de las fichas técnicas de los diferentes platos.
- Aprender a fijar precios y a controlar costes e ingresos.
- Aplicar métodos que permitan reducir los costes propios de la restauración.

## CONTENIDOS

### **UD1. Servicios y organización en restauración**

1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
  - 1.1. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus procesos básicos.
  - 1.2. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus ofertas
  - 1.3. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con su clientela.
2. Implantación de los servicios de restauración
3. Gestión del servicio de restauración
4. El restaurante y la cafetería
  - 4.1. Definición
  - 4.2. División por zonas
  - 4.3. Mobiliario y decoración
  - 4.4. Organigrama
  - 4.5. Servicio de bar

## **UD2.La oferta en restauración**

1. La oferta en restauración
  - 1.1. Menú
  - 1.2. La carta
  - 1.3. Sugerencias o recomendaciones
  - 1.4. Menú para banquetes
  - 1.5. Menú bufé
2. La oferta vinícola
  - 2.1. Tipos de vinos
  - 2.2. Denominaciones de origen
  - 2.3. La carta de vinos

## **UD3.Planificación de los servicios de restauración**

1. Consideraciones generales
2. Diseño y elaboración de la carta
3. Planificación del menú
4. Mise en place
  - 4.1. Planificación de los servicios de desayuno
  - 4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena
  - 4.3. Planificación de banquetes
5. La reserva
6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

## **UD4.El control de ingresos y gastos en restauración**

1. Los costes en la restauración. Concepto, tipos y control de los mismos
  2. Determinación de los costes
    - 2.1. Determinación del coste de un plato
    - 2.2. Determinación del coste de un banquete
    - 2.3. Determinación del consumo de comida y bebida
  3. Escandallo o rendimiento de un producto
  4. Fijación del precio de venta
    - 4.1. Principio de Omnes.
    - 4.2. Precios en función del ciclo de vida.
    - 4.3. El uso de los números.
  5. Gestión y control de comidas y bebidas
-

- 6. El control de ingresos
  - 6.1. Menuengineering
  - 6.2. El control de ingresos
- 7. Métodos para la determinación, imputación, control y evaluación de consumos.
- 8. Métodos de reducción en costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
- 9. Análisis de niveles de productividad en estos establecimientos.
- 10. El futuro de la restauración
  - 10.1. La restauración 4.0.