



HOTR040PO. Gestión de la restauración.

Sku: 18048IN

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. - Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración. - Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas. - Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento. - Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

CONTENIDOS

UNIDAD 1. Servicios y organización en restauración 1. Introducción 2. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el *food service*): Restauración tradicional Neorrestauración Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico 3. Implantación de los servicios de restauración: Macroentorno y microentorno Estudio de la competencia Fases de implantación de un servicio de restauración 4. Gestión del servicio de restauración: Plan de inversión Plan de financiación Estimación de gastos Costes internos y de amortización Costes externos Ratios básicos Licencias y documentación 5. restaurante, la cafetería y el bar: Definición División por zonas Mobiliario Decoración Organigrama Servicio de bar 6. La oferta en restauración: El menú La carta Sugerencias o recomendaciones Menús para banquetes Menú bufet 7. Resumen **UNIDAD 2. Planificación de los servicios** 1. Introducción 2. Consideraciones generales: Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración Relaciones entre departamentos y recursos humanos 3. Diseño y elaboración de la carta: Diseño de la carta Elaboración de la carta 4. Planificación del menú: Aspectos nutricionales del menú Aspectos económicos del menú Punto de vista organizativo Aspectos gastronómicos del menú Aspectos estéticos del menú 5. Mise en place: Planificación de los servicios de desayuno Planificación de los servicios de almuerzo y cena Planificación de banquetes 6. La reserva: Tipos de comunicación en la toma de una reserva Datos de una reserva Desarrollo y confirmación de una reserva Distribución del trabajo y reparto de tareas 7. Resumen. **UNIDAD 3. El control de ingresos y gastos de los servicios** 1. Introducción 2. Los costes en la restauración: concepto, tipos y control: Tipos de costes Control de costes 3. Determinación de los costes: Determinación del coste de un plato Determinación del coste de un banquete 4. Determinación del consumo de comida y bebida: Determinación del consumo de comida Determinación del consumo de bebida 5. Escandalo o rendimiento de un producto: Realización del escandalo

Fijación del precio de venta 6.Gestión y control de comidas y bebidas: Realización de escandallos y fichas técnicas
Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos Implementación de hojas de mermas
Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones Incentivos al personal 7. El control de ingresos:
Facturación y cobro Apertura, arqueo y cierre de caja Medios de pago 8.Menú engineering y principios de Omnes:
Principios de Omnes El menú engineering 9.Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del
proceso de producción: Reducción de costes asociada a los gastos de personal Reducción de costes asociada a la
gestión del inventario Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía
(calidad/precio) Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración El futuro de la restauración
10. Resumen **UNIDAD 4. Seguridad e higiene en restauración** 1. Introducción 2.Introducción a la salvaguarda
higiénico-sanitaria en restauración 3.Contaminación: Motivos por los que los alimentos alteran la salud Vías o fuentes
de contaminación Factores de contaminación Control en caso de emergencias epidemiológicas 4.Higiene personal e
higiene del manipulador de alimentos: Higiene personal Higiene del manipulador de alimentos 5.Seguridad y causas
de accidentes de trabajo: Acciones específicas de seguridad en función del riesgo Consignas de prevención de
incendios para el personal Consignas de actuación frente a un incendio 6.Sistema de limpieza en la cocina:
Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización Procedimientos habituales de limpieza y desinfección
7.Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos: Características generales del
sistema APPCC Ventajas de la aplicación del sistema APPCC Cuadro de punto de control críticos Referencias
sobre legislación alimentaria 8.Resumen