



HOTR042PO. Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio.

Sku: PMAI1052

Horas: 100

Formato: HTML

OBJETIVOS

1. Realizar una correcta elaboración de cartas y fichas técnicas de platos para un diseño de un servicio en la restauración. 2 .Organizar servicios especiales para realizar correctamente un diseño de un servicio en la restauración. 3. Planificar en protocolo en los eventos para llevar a cabo un diseño de un servicio en la restauración. 4. Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.

CONTENIDOS

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre e restauración. 1.1. Elección de proveedores 1.2. Diseño 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

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.

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.

4. Organización de servicios especiales. 4.1. Los servicios 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.

5. Planificación del protocolo en los eventos. 5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento 5.2. Los invitados