



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