

HOTR040PO. Gestión de la restauración

Sku: PM_HOTR040PO

Horas: 100

OBJETIVOS

1.Conocer los distintos servicios y organización en restauración para realizar una adecuada gestión de la misma. 2. Llevar a cabo un control de ingresos y gastos de los servicios que se producen en la restauración.

CONTENIDOS

UND.1. Servicios y organización en restauración.
1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
1.1.1. La neorestauración
1.1.2. El food service
1.2. Implantación de los servicios de restauración
1.3. Gestión del servicio de restauración
1.4. El restaurante y la cafetería
1.4.1. Definición
1.4.2. División por zonas
1.4.3. Mobiliario y decoración
1.4.4. Organigrama
1.4.5. Servicio de bar
1.5. La oferta en restauración
1.5.1. El menú
1.5.2. La carta
1.5.3. Sugerencias o recomendaciones
1.5.4. Menús para banquetes
1.5.5. Menú buffet
UND.2. Planificación de los servicios.
2.1. Consideraciones generales
2.2. Diseño y elaboración de la carta
2.3. Planificación del menú
2.4. Mise en place
2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno
2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena
2.4.3. Planificación de banquetes
2.5. La reserva

2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

UND.3. El control de ingresos y gastos servicios.

3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos
3.2. Determinación de los costes
3.2.1. Determinación del coste de un plato
3.2.2. Determinación del coste de un banquete
3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida
3.3. Escandallo o rendimiento de un producto
3.4. Fijación del precio de venta
3.5. Gestión y control de comidas y bebidas
3.6. El control de ingresos
3.6.1. Menú engineering
3.6.2. El control de ingresos
3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
3.8. El futuro de la restauración

UND.4. Seguridad e higiene en restauración.

4.1. Introducción
4.2. Contaminación
4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud
4.2.2. Vías de contaminación
4.2.3. Factores de contaminación
4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas
4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
4.3.1. Higiene personal
4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos
4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo
4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos
4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos
4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal
4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina
4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.