



## 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.