



HOTR042PO. Gestión en Restauración: Diseño en proceso de servicio.

Sku: 33844IN

Horas: 100

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.
- Planificar los procesos de puesta a punto, apertura, servicio y cierre propios del área o departamento dedicados al servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración, identificando cada una de sus fases.
- Describir las relaciones interdepartamentales y analizar los procedimientos propios de preservicio, servicio y postservicio llevados a cabo en los establecimientos de restauración.
- Conocer las elaboraciones culinarias más significativas, así como su presentación y gestión en el sistema documental asociado a su preparación, presentación y servicio.
- Analizar los procedimientos organizativos inherentes de los eventos y/o actos especiales.
- Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

CONTENIDOS

UD1: Planificación de los procesos de *mise en place*, servicio y cierre en restauración.

- Introducción.
- Elección de proveedores.
- Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno.
- Organización de mobiliario y equipos.
- Diseño de la comanda.
- Servicio en el comedor.
- Uso de los soportes informáticos.
- Facturación y sistemas de cobro.
- Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
- Análisis previo de la factura.

- Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.
- Resumen.

UD2: Relación con otros departamentos y recursos humanos.

- Introducción.
- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
- Estudio de productividad del departamento.
- Confección de horarios y turnos de trabajo.
- La programación del trabajo.
- Resumen.

UD3: Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos.

- Introducción.
- Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- La elaboración de cartas.
- Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
- Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
- Resumen.

UD4: Organización de servicios especiales.

- Introducción.
- Los servicios de eventos en función de los medios.
- La organización de un acto o evento.
- Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.
- Resumen.

UD5: Planificación del protocolo en los eventos.

- Introducción.
- Las normas de protocolo en función del tipo de evento.
- Los invitados.
- Resumen.