



HOTR042PO. Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio

Sku: PS1162

Horas: 100

Formato: HTML

OBJETIVOS

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 en 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.