



(UF0258) Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el Restaurante.

Sku: 40296IN

Horas: 40

Formato: HTML 5

OBJETIVOS

- Desarrollar procesos de aprovisionamiento interno de géneros y material y de disposición de mobiliario y equipos, de acuerdo con órdenes de servicio o planes de trabajo diarios relativos al servicio de alimentos y bebidas en sala.
- Describir y organizar procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, así como montajes de mesas y elementos de apoyo, realizando las demás operaciones de preservicio en el restaurante.

CONTENIDOS

- **El restaurante**
 - Introducción
 - Breve historia del restaurante
 - El restaurante tradicional como establecimiento y como departamento
 - Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
 - Deontología elemental de los profesionales de sala de restaurante
 - Competencias básicas de los profesionales de sala de restaurante
 - Resumen
- **Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas**
 - Introducción
 - Dedución y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
 - Determinación de necesidades del restaurante
 - Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
 - Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
 - Departamentos implicados
 - Resumen

- **Recepción y almacenamiento de provisiones**

- Introducción
- Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
- Registros documentales
- Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación
- Causas de pérdida o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento
- Control de stocks
- Resumen

- **Mise en place del restaurante**

- Introducción
- Adecuación de las instalaciones
- Puesta a punto de la 55 y equipos
- Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
- Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, cantidades, uso y preparación o repaso/limpieza para el servicio
- El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, usos y distribución
- Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio
- Decoración en el comedor: flores y otros complementos
- Ambientación en el comedor. Música
- El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente
- Resumen