



HOTR0022. Gestión de la restauración

Sku: PIT_HOTR0022

Horas: 100

Formato: HTML

OBJETIVOS

- **Objetivo general**
 - Realizar proyectos sobre la viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes y la normativa de higiene y seguridad.
- **Objetivos específicos**
 - Conocer el concepto de restauración.
 - Explicar la clasificación de las diferentes empresas dedicadas al mundo de la restauración.
 - Saber realizar la implantación y la gestión del servicio de restauración.
 - Definir el concepto de restaurante y cafetería.
 - Conocer las ofertas en restauración.
 - Conocer el proceso de diseño y elaboración de la carta del establecimiento de restauración.
 - Saber realizar la planificación de un menú.
 - Estudiar los diferentes tipos de mise en place.
 - Conocer el proceso de reserva.
 - Explicar la distribución del trabajo y reparto de tareas.
 - Conocer los costes en restauración.
 - Determinar los costes de un plato y un banquete.
 - Determinar el consumo de comida y bebida.
 - Saber realizar un escandallo.
 - Fijar el precio de venta de un producto.
 - Conocer la gestión y el control de comidas y bebidas.
 - Estudiar el control de ingresos.
 - Conocer los métodos de reducción de costes.
 - Explicar el futuro de la restauración.
 - Conocer los tipos de contaminación que se pueden producir en restauración.

- Estudiar cómo se debe proceder en materia de higiene el personal de un establecimiento de restauración, así como los manipuladores de alimentos.
- Tener conocimiento de la seguridad y el sistema de limpieza de la cocina.
- Explicar la legislación sanitaria vigente.

CONTENIDOS

- **Unidad 1: Gestión del servicio y organización en restauración.**

- Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración.
 - Restauración social (Sector institucional).
 - Restauración social-comercial (Sector institucional).
 - Restauración tradicional (Sector comercial).
 - La neorestauración (Sector comercial).
 - El Food Service.
- Implantación de los servicios de restauración.
- Gestión del servicio de restauración.
- El restaurante y la cafetería.
 - División por zonas.
 - Dimensiones del restaurante.
 - Mobiliario y decoración.
 - Decoración.
 - Organigrama.
 - Servicio de bar.
- La oferta de restauración.
 - El menú.
 - La carta.
 - Sugerencias o recomendaciones.
 - Menús para banquetes.
 - Menú bufet.

- **Unidad 2: Planificación de los servicios.**

- Consideraciones generales.
- Diseño y elaboración de la carta.
- Planificación del menú.
- Mise en place.
 - Planificación de los servicios de desayuno.
 - Planificación de los servicios de almuerzo.
 - Planificación de los servicios de cena.
 - Planificación de banquetes.
- La reserva.
- Distribución del trabajo y reparto de tareas

- **Unidad 3: El control de ingresos y gastos servicios.**

- Los costes en restauración, concepto, tipos y control de los mismos.
 - Los costes.

- El precio.
 - Determinación de los costes.
 - Escandalo o rendimiento de un producto.
 - Fijación del precio de venta.
 - Clasificación de los costes.
 - Métodos de fijación de precios.
 - Gestión y control de comidas y bebidas.
 - El control de ingresos.
 - Métodos de reducción de costes.
 - El futuro de la restauración.
-
- **Unidad 4: Gestión de la seguridad e higiene en restauración.**
 - Introducción a la seguridad e higiene en el trabajo.
 - Contaminación alimentaria.
 - Contaminación 36.
 - Contaminación física.
 - Factores de contaminación.
 - Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
 - La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
 - Referencias sobre legislación alimentaria.