



## 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.