

Gerente de Centro de Restauración Moderna

Sku: PA114

Horas: 210

Formato: HTML con Animaciones

OBJETIVOS

- Dirigir un centro de restauración moderna, realizando tareas propias de dirección en áreas de recursos humanos, proveedores, compras y aprovisionamiento, producción y servicio, además de actuaciones en materia de calidad en su establecimiento.
- Comprender un sistema general de gestión de un establecimiento de restauración organizada o moderna.
- Conceptualizar, conocer y utilizar las herramientas de gestión aplicables en cada área del negocio.
- Conseguir una visión estratégica para desarrollar y mejorar los resultados y rentabilidad del punto de venta, tanto sea de cadena como franquiciado.
- Adquirir los conocimientos y capacidad necesarios para dirigir un establecimiento de restauración organizada o moderna.
- Conseguir diseñar un sistema de planificación, organización y control del establecimiento.

CONTENIDOS

Gestión de Recursos Humanos

1. Dirección y gestión de RRHH
    1. Dirección estratégica: modelo multinivel
    2. Decisiones estratégicas
2. Descripción del puesto de trabajo
3. Selección del personal
    1. Aspectos generales
    2. Fases del proceso de selección
4. El plan de acogida
5. Formación
    1. El Plan
    2. El Programa Formativo
6. Desarrollo profesional de los empleados y promoción interna

1. Introducción
2. La evaluación del desempeño
3. Personas implicadas en la evaluación del desempeño
4. Modelos de evaluación del desempeño
5. 6Técnicas de evaluación
6. Diseño de un sistema de evaluación del desempeño
7. Materiales para la evaluación
8. Implantación del sistema de evaluación
9. Validación y seguimiento del sistema de evaluación
10. Comunicación de los resultados
11. Errores en la transmisión de feedback

7. Liderazgo y motivación del capital humano
    1. Qué es liderar
    2. Qué es gestionar
    3. Cómo gestionar equipos
    4. Qué es la motivación
8. Técnicas de dirección de equipos de trabajo
    1. Los equipos
    2. El cambio
9. Sistema de retribuciones
    1. Introducción
    2. Modelos de medición del trabajo
    3. La compensación como herramienta estratégica
    4. Sistemas de retribución
    5. Estructuras salariales

Gestión de recursos operativos

1. Mando y gestión
2. Gestión del aprovisionamiento
    1. Funciones del aprovisionamiento
    2. Recepción y almacenamiento de géneros
    3. Comprobaciones a la entrada/recogida de géneros
    4. Cómo realizar las comprobaciones del género
3. Gestión de almacén
    1. Métodos de almacenamiento
    2. El área de recepción, el economato y la bodega
    3. Controles de almacén
    4. Instalaciones y equipos
    5. Productos alimenticios a temperaturas reguladas
    6. Flujograma de almacén
    7. Recepción de pedidos
    8. Entrega interna de pedidos
    9. Gestión de materia prima
4. Gestión de inventarios
    1. El inventario
    2. Control de existencias

    3. Control de stock
5. Gestión de la producción
    1. 55 y equipos
    2. Explotación de los procesos de producción
    3. Técnicas de cocina
    4. Alimentos germinados
    5. La creación de nuestra oferta o producto
    6. El prototipado de nuestros productos y oferta
6. Gestión de la seguridad alimentaria
    1. Riesgos en el consumo de alimentos
    2. Enfermedades alimentarias
    3. Factores que inducen la aparición de microorganismos en los alimentos
    4. Alteraciones y contaminación de alimentos
    5. Métodos para la conservación de los alimentos
7. Limpieza e higiene alimentaria
    1. Actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
    2. Buenas prácticas en la manipulación de alimentos: salud e higiene personal
    3. Limpieza y desinfección
    4. Productos a utilizar
    5. Control de plagas
    6. Calidad higiénico-sanitaria
    7. (APPCC) Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos
    8. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)
8. Gestión económico-financiera
    1. Introducción
    2. Balances y cuentas de pérdidas y ganancias
    3. Elementos del balance
    4. Análisis del balance de situación
    5. Gráfico del balance
    6. La Cuenta de Resultados

Gestión de calidad

1. Definición
2. Factores de la calidad
3. Ventajas de implantar un sistema de calidad
4. Calidad de servicio
5. Calidad como valor
6. Técnicas de diagnóstico de situaciones
    1. Presentación
    2. Técnicas para la recopilación de datos
    3. Técnicas para el análisis de los datos obtenidos
    4. Técnicas para la solución de problemas
7. Diseño de un sistema de calidad
    1. Mapa conceptual
    2. Autoevaluación de calidad
    3. Documentación
8. Implantación del sistema de calidad

9. Certificación y renovación de los sellos de calidad.