



Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

Sku: CT0405

Horas: 18

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Elección de proveedores. 1.1. Factores a tener en cuenta. 1.2. Relación con los proveedores. 2. Diseños de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno. 2.1. Pedidos. 2.2. Relevés. 2.3. Inventarios. 3. Organización de mobiliario y equipos. 3.1. Distribución en el restaurante. 3.2. Instrucciones para el montaje de mesas. 3.3. Realización de las órdenes de servicio diarias en función del libro de reservas. 4. Diseño de la comanda. 4.1. Toma de la comanda por el Jefe/a de Sala o Maître. 4.2. Circuito de la comanda. 4.3. Relación con el departamento de cocina. 5. Servicio en el comedor. 5.1. Tipos de servicio a aplicar según sea carta o menú concertado. 6. Uso de los soportes informáticos. 7. Facturación y sistemas de cobro. 7.1. Al contado. 7.2. A crédito. 8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes. 9. Análisis previo de la factura. 10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones. equipos y materias primas para un posterior servicio.