



Organización en los establecimientos de restauración

Sku: CT0425

Horas: 14

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Interpretación de las diferentes normativas sobre autorización y clasificación de establecimientos de restauración. 2. Tipología y clasificación de los establecimientos de restauración. 2.1. Restaurantes (temáticos, buffet, para llevar o takeaway, de alta cocina o gourmet, de comida rápida o fastfood). 2.2. Cafeterías. 2.3. Café-bar. 2.4. Bar musical. 2.5. Salas de fiesta. 3. Naturaleza y propósito de la organización y relación con otras funciones gerenciales. 4. Patrones básicos de departamentalización tradicional en las áreas de restauración: ventajas e inconvenientes. 5. Estructuras y relaciones departamentales y externas características de los distintos tipos de establecimientos de restauración. 6. Diferenciación de los objetivos de cada departamento del área o establecimiento de restauración y distribución de funciones. 7. Circuitos, tipos de información y documentos internos y externos que se generan en el marco de tales estructuras y relaciones interdepartamentales.