



# Organización en los establecimientos de restauración

**Sku:** CT1764

**Horas:** 23

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

- Analizar distintos tipos de estructuras organizativas, funcionales y de relaciones internas y externas para determinar las más adecuadas al establecimiento, área o departamento de restauración planificado.
- Describir los factores que determinan una organización eficaz, argumentando su lógica.
- Clasificar y caracterizar los diferentes tipos de establecimientos, áreas o departamentos de restauración para su adecuación a proyectos de negocio.

## CONTENIDOS

- 1. Clasificación.**
  1. Restaurantes.
  2. Mesones.
  3. Cafeterías.
  4. Bares.
  5. Casa de comidas.
  6. Tabernas.
- 2. Descripción de una organización eficaz.**
  1. Especialización del trabajo.
  2. Cadena de Mando.
  3. Extensión del tramo control.
  4. Centralización y descentralización.
  5. Formalización.
- 3. Tipos de estructuras organizativas.**
  1. Estructura Lineal.
  2. Estructura Funcional.
  3. Estructura Línea y Staff.

4. Estructura en comité.
  5. Estructura Matricial.
  6. Estructura por Redes.
4. **Organigrama.**
    1. Definición y características.
    2. Funciones.
    3. Tipos.
    4. Tipos de departamentos en Restauración.
    5. Organización del trabajo.
  5. **Relaciones con otros departamentos.**
    1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
  6. **Análisis de las ventajas y desventajas de las estructuras organizativas.**