



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.**