



ONLINE!!

**HOTR040PO Gestión
de la restauración**

www.aulasanbenito.com

Gestión de la Restauración

HOTR040PO

MODALIDAD:

- Online.

OBJETIVOS:

- Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

DURACIÓN:

- 100 h.

CONTENIDOS:

Unidad 1: Servicios y organización en restauración

1. Introducción
2. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el food service):
Restauración tradicional | Neorrestauración | Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico.
3. Implantación de los servicios de restauración:
Macroentorno y microentorno | Estudio de la competencia | Fases de implantación de un servicio de restauración.
4. Gestión del servicio de restauración:
Plan de inversión | Plan de financiación | Estimación de gastos | Costes internos y de amortización | Costes externos | Ratios básicos | Licencias y documentación.
5. El restaurante, la cafetería y el bar:
Definición | División por zonas | Mobiliario | Decoración | Organigrama | Servicio de bar.
6. La oferta en restauración:
El menú | La carta | Sugerencias o recomendaciones | Menús para banquetes | Menú bufet.

Unidad 2: Planificación de los servicios

1. Introducción.
2. Consideraciones generales:
Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración | Relaciones entre departamentos y recursos humanos.
3. Diseño y elaboración de la carta:
Diseño de la carta | Elaboración de la carta.
4. Planificación del menú:
Aspectos nutricionales del menú | Aspectos económicos del menú | Punto de vista organizativo | Aspectos gastronómicos del menú | Aspectos estéticos del menú.
5. Mise en place:
Planificación de los servicios de desayuno | Planificación de los servicios de almuerzo y cena | Planificación de banquetes.
6. La reserva:
Tipos de comunicación en la toma de una reserva | Datos de una reserva | Desarrollo y confirmación de una reserva | Distribución del trabajo y reparto de tareas.

Unidad 3: El control de ingresos y gastos de los servicios

1. Introducción.
2. Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:
Tipos de costes | Control de costes.
3. Determinación de los costes:
Determinación del coste de un plato | Determinación del coste de un banquete.
4. Determinación del consumo de comida y bebida:
Determinación del consumo de comida | Determinación del consumo de bebida.
5. Escandallo o rendimiento de un producto:
Realización del escandallo | Fijación del precio de venta |
6. Gestión y control de comidas y bebidas:
Realización de escandallos y fichas técnicas | Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos | Implementación de hojas de mermas | Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones | Incentivos al personal.
7. El control de ingresos:
Facturación y cobro | Apertura, arqueo y cierre de caja | Medios de pago.
8. Menú engineering y principios de Omnes:
Principios de Omnes | El menú engineering.
9. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:
Reducción de costes asociada a los gastos de personal | Reducción de costes asociada a la gestión del inventario | Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio) | Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración | El futuro de la restauración.




Unidad 4: Seguridad e higiene en restauración

1. Introducción
2. Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración
3. Contaminación:
Motivos por los que los alimentos alteran la salud | Vías o fuentes de contaminación | Factores de contaminación | Control en caso de emergencias epidemiológicas.
4. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos:
Higiene personal | Higiene del manipulador de alimentos
5. Seguridad y causas de accidentes de trabajo:
Acciones específicas de seguridad en función del riesgo | Consignas de prevención de incendios para el personal | Consignas de actuación frente a un incendio.
6. Sistema de limpieza en la cocina:
Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización | Procedimientos habituales de limpieza y desinfección.
7. Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:
Características generales del sistema APPCC | Ventajas de la aplicación del sistema APPCC | Cuadro de punto de control críticos | Referencias sobre legislación alimentaria.

REQUISITOS:

- Autónomo de cualquier sector, Régimen General sector Hostelería, Trabajador en ERTE de cualquier sector, Desemplead@s.

CONTACTO:

-  formacion@sanbenito.es
-  608 84 40 58
-  986 60 89 20