

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO

DURACIÓN: 100 HORAS

OBJETIVOS

Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.

CONTENIDOS

1.PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

- 1.1. Elección de proveedores
- 1.2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
- 1.3. Organización de mobiliario y equipos
- 1.4. Diseño de la comanda
- 1.5. Servicio en el comedor
- 1.6. Uso de los soportes informáticos
- 1.7. Facturación y sistemas de cobro
- 1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes
- 1.9. Análisis previo de la factura
- 1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio

2.RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

- 2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna
- 2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales
- 2.3. Estudio de productividad del departamento
- 2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo
- 2.5. La programación del trabajo.

3.ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

- 3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas
- 3.2. La elaboración de cartas
- 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente
- 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.

4.ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

- 4.1. Los servicios de eventos en función de los medios
- 4.2. La organización de un acto o evento
- 4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta.

5.PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

- 5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento
- 5.2. Los invitados