

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

DURACIÓN: 100 HORAS

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.

CONTENIDOS

1.SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
 - La neorestauración.
 - El food service
- 1.2. Implantación de los servicios de restauración
- 1.3. Gestión del servicio de restauración
- 1.4. El restaurante y la cafetería
 - Definición.
 - División por zonas.
 - Mobiliario y decoración.
 - Organigrama.
 - Servicio de bar
- 1.5. La oferta en restauración
 - El menú.
 - La carta.
 - Sugerencias o recomendaciones.
 - Menús para banquetes.
 - Menú buffet

2.PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- 2.1. Consideraciones generales
- 2.2. Diseño y elaboración de la carta
- 2.3. Planificación del menú
- 2.4. Mise en place
 - Planificación de los servicios de desayuno.
 - Planificación de los servicios de almuerzo y cena.
 - Planificación de banquetes
- 2.5. La reserva
- 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

3.EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

- 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos
- 3.2. Determinación de los costes
 - Determinación del coste de un plato.
 - Determinación del coste de un banquete.
 - Determinación del consumo de comida y bebida
- 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto



CONTENIDOS

- 3.4. Fijación del precio de venta
- 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas
- 3.6. El control de ingresos
 - Menú engineering.
 - El control de ingresos
- 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
- 3.8. El futuro de la restauración

4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- 4.1. Introducción
- 4.2. Contaminación
 - Motivos por los que los alimentos alteran la salud
 - Vías de contaminación
 - Factores de contaminación
 - Control en caso de emergencias epidemiológicas
- 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
 - Higiene personal
 - Higiene del manipulador de alimentos
- 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
 - Causas de los accidentes de trabajo
 - Análisis de riesgo y control de puntos críticos
 - Cuadro de control de puntos críticos
 - Consignas de prevención de incendios para el personal
 - El sistema de limpieza en la cocina
- 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.