



CURSO GRATUITO

GESTIÓN EN RESTAURACIÓN: DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO + IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR

Código

HOTR0049 + HOTT02-MOD03113

Acción Formativa

Hostelería

Familia Profesional

Hostelería y Turismo

Área Profesional

Restauración

Modalidad

Teleformación

Horas

110

Objetivos

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

Información

Curso gratuito de Gestión en Restauración: Diseño en Proceso de Servicio de 110 horas en modalidad teleformación. Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Contenido

0. IMPLANTACIÓN SOSTENIBLE Y CIRCULAR.

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

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

2. GESTIÓN DE LAS RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS.

- Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
- Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.

- Estudio de productividad del departamento.
- Confección de horarios y turnos de trabajo.
- La programación del trabajo.

3. ELABORACIÓN DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS.

- Cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
- Elaboración de cartas.
- Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
- 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.

- Servicios de eventos en función de los medios.
- Organización de un acto o evento.
- Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos.
- Factores a tener en cuenta.

5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS.

- Normas de protocolo en función del tipo de evento.
- Invitados.