

## HOTR0022 GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN



**180,00 € - 250,00 €**

El curso HOTR0022 Gestión de la Restauración es una especialidad formativa de la Familia Profesional de la Hostelería y Turismo. Con el curso HOTR0022 Gestión de la Restauración el alumno aumentará sus capacidades en la realización de proyectos sobre la viabilidad de implantación de un restaurante, en relación a su organización y planificación, sus costes, etc.

**Categorías:** [Cursos online](#), [Hostelería y Turismo](#) |

### INFORMACIÓN

<b>Duración</b>	100 h
<b>Modalidad</b>	Online
<b>Docencia</b>	TUTOR PERSONAL
<b>Prácticas</b>	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

<b>Método de pago</b>	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
<b>Centro de empleo</b>	AGENCIA DE COLOCACIÓN
<b>Formación acreditada</b>	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Gestión del servicio y organización en restauración.
2. - Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y el food service.
3. - Implantación de los servicios de restauración.
4. - Gestión del servicio de restauración.
5. - El restaurante y la cafetería: definición, división por zonas, mobiliario y decoración, organigrama y servicio de bar.
6. - La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú buffet.
7. Planificación de los servicios.
8. - Consideraciones generales.
9. - Diseño y elaboración de la carta.
10. - Planificación del menú.
11. - Mise en place: planificación de los servicios de desayuno, planificación de los servicios de almuerzo y cena, planificación de banquetes.
12. - La reserva.
13. - Distribución del trabajo y reparto de tareas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DE INGRESOS, GASTOS, SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Aplicación de la metodología para el control de ingresos y gastos servicios:
2. - Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de estos.
3. - Determinación de los costes: coste de un plato, un banquete y del consumo de comida y bebida.
4. - Escandallo o rendimiento de un producto.

5. - Fijación del precio de venta.
6. - Gestión y control de comidas y bebidas.
7. - El control de ingresos: menú engineering y control de ingresos.
8. - Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
9. - El futuro de la restauración.
10. Gestión de la seguridad e higiene en restauración:
11. - Introducción.
12. - Contaminación: motivos por los que los alimentos alteran la salud, vías de contaminación, factores de contaminación, control en caso de emergencias epidemiológicas.
13. - Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
14. - 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 y el sistema de limpieza en la cocina.
15. - Referencias sobre legislación alimentaria

