

HOTR0049 GESTIÓN EN RESTAURACIÓN Y DISEÑO EN PROCESO DE SERVICIO



180,00 € - 250,00 €

El curso HOTR0049 Gestión En Restauración Y Diseño En Proceso De Servicio ofrece formación especializada dentro de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Con este curso HOTR0049 Gestión En Restauración Y Diseño En Proceso De Servicio el alumnado será competente para analizar los procesos de organización y planificación en el diseño de un servicio de restauración.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Cursos online](#) |

Duración	100 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN Y RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS

1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración.
2. - Elección de proveedores.
3. - Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno.
4. - Organización de mobiliario y equipos.
5. - Diseño de la comanda.
6. - Servicio en el comedor.
7. - Uso de los soportes informáticos.
8. - Facturación y sistemas de cobro.
9. - Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes.
10. - Análisis previo de la factura.
11. - Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio.
12. Gestión de las relaciones con otros departamentos y recursos humanos.
13. - Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna.
14. - Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales.
15. - Estudio de productividad del departamento.
16. - Confección de horarios y turnos de trabajo.
17. - La programación del trabajo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE CARTAS Y PLANIFICACIÓN DE PROTOCOLOS EN EVENTOS

1. Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos.
2. - Cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas.
3. - Elaboración de cartas.
4. - Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente.
5. - Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades,
6. tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.
7. Organización de servicios especiales.
8. - Servicios de eventos en función de los medios.
9. - Organización de un acto o evento.
10. - Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos.
11. - Factores a tener en cuenta.
12. Planificación del protocolo en los eventos.
13. - Normas de protocolo en función del tipo de evento.
14. - Invitados