

HOTR040PO GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN



180,00 € - 250,00 €

Este Curso HOTR040PO GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN le ofrece una formación especializada en la materia dentro de la Familia Profesional de Hostelería y turismo. Con este CURSO HOTR040PO GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN el alumno será capaz de desenvolverse dentro del Sector y 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.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Hostelería y Turismo](#)

INFORMACIÓN

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
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
2. - La neorestauración
3. - El food service
4. Implantación de los servicios de restauración
5. Gestión del servicio de restauración
6. El restaurante y la cafetería
7. - Definición
8. - División por zonas
9. - Mobiliario y decoración
10. - Organigrama
11. - Servicio de bar
12. La oferta en restauración
13. - El menú
14. - La carta
15. - Sugerencias o recomendaciones

16. - Menús para banquetes
17. - Menú buffet

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

1. Consideraciones generales
2. Diseño y elaboración de la carta
3. Planificación del menú
4. Mise en place
5. - Planificación de los servicios de desayuno
6. - Planificación de los servicios de almuerzo y cena
7. - Planificación de banquetes
8. La reserva
9. Distribución del trabajo y reparto de tareas

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS

1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos
2. Determinación de los costes
3. - Determinación del coste de un plato
4. - Determinación del coste de un banquete
5. - Determinación del consumo de comida y bebida
6. Escandallo o rendimiento de un producto
7. Fijación del precio de venta
8. Gestión y control de comidas y bebidas
9. El control de ingresos
10. - Menú engineering
11. - El control de ingresos
12. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
13. El futuro de la restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. Contaminación
3. - Motivos por los que los alimentos alteran la salud
4. - Vías de contaminación
5. - Factores de contaminación

6. - Control en caso de emergencias epidemiológicas
7. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
8. - Higiene personal
9. - Higiene del manipulador de alimentos
10. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
11. - Causas de los accidentes de trabajo
12. - Análisis de riesgo y control de puntos críticos
13. - Cuadro de control de puntos críticos
14. - Consignas de prevención de incendios para el personal
15. - El sistema de limpieza en la cocina
16. Referencias sobre legislación alimentaria.

