



# DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN

SKU: MF1098\_3\_V2

Horas [60](#)

## OBJETIVOS

- \*Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de definir y planificar procesos de servicio en restauración, En concreto el alumno será capaz de: Analizar y diseñar procesos de puesta a punto servicio y cierre en el restaurante identificando cada una de sus fases.
- \*Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas
- \*Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas
- \*Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado
- \*Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración,

## CONTENIDO

### **Tema 1. Planificación de los procesos de mise en place servicio y cierre en Restauración.**

- 1.1. Elección de proveedores
- 1.2. Diseños de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno
- 1.3. Organización de mobiliario y equipos
- 1.4. Diseño de la comanda
- 1.5. Servicio en el comedor
- 1.6. Uso de los soportes informáticos

1.7. Facturación y sistemas de cobro

1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes

1.9. Análisis previo de la factura

1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones equipos y materias primas para un posterior servicio

## **Tema 2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos.**

2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna

2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales

2.3. Estudio de productividad del departamento

2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo

2.5. La programación del trabajo

## **Tema 3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos.**

3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas

3.2. La elaboración de cartas

3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente

3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes cantidades tratamientos en crudo y cocinados normativa de manipulación de alimentos y tiempos

## **Tema 4. Organización de servicios especiales.**

4.1. Servicio de eventos en función de los medios

4.2. La organización de un acto o evento

4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

## **Tema 5. Planificación del Protocolo en los eventos.**

5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento

5.2. Los invitados