



HOTR040PO. GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN.

SKU: 18048IN

Horas [100](#)

OBJETIVOS

- 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.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

CONTENIDO

UNIDAD 1. Servicios y organización en restauración

1. Introducción

2. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el *food service*):

Restauración tradicional

Neorrestauración

Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico

3. Implantación de los servicios de restauración:

Macroentorno y microentorno

Estudio de la competencia

Fases de implantación de un servicio de restauración

4. Gestión del servicio de restauración:

Plan de inversión

Plan de financiación

Estimación de gastos

Costes internos y de amortización

Costes externos

Ratios básicos

Licencias y documentación

5. restaurante, la cafetería y el bar:

Definición

División por zonas

Mobiliario

Decoración

Organigrama

Servicio de bar

6. La oferta en restauración:

El menú

La carta

Sugerencias o recomendaciones

Menús para banquetes

Menú bufet

7. Resumen

UNIDAD 2. Planificación de los servicios

1. Introducción

2. Consideraciones generales:

Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

Relaciones entre departamentos y recursos humanos

3. Diseño y elaboración de la carta:

Diseño de la carta

Elaboración de la carta

4. Planificación del menú:

Aspectos nutricionales del menú

Aspectos económicos del menú

Punto de vista organizativo

Aspectos gastronómicos del menú

Aspectos estéticos del menú

5. Mise en place:

Planificación de los servicios de desayuno

Planificación de los servicios de almuerzo y cena

Planificación de banquetes

6. La reserva:

Tipos de comunicación en la toma de una reserva

Datos de una reserva

Desarrollo y confirmación de una reserva

Distribución del trabajo y reparto de tareas

7. Resumen.

UNIDAD 3. El control de ingresos y gastos de los servicios

1. Introducción

2. Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:

Tipos de costes

Control de costes

3. Determinación de los costes:

Determinación del coste de un plato

Determinación del coste de un banquete

4. Determinación del consumo de comida y bebida:

Determinación del consumo de comida

Determinación del consumo de bebida

5. Escandallo o rendimiento de un producto:

Realización del escandallo

Fijación del precio de venta

6. Gestión y control de comidas y bebidas:

Realización de escandallos y fichas técnicas

Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos

Implementación de hojas de mermas

Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones

Incentivos al personal

7. El control de ingresos:

Facturación y cobro

Apertura, arqueo y cierre de caja

Medios de pago

8. Menú engineering y principios de Omnes:

Principios de Omnes

El menú engineering

9. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:

Reducción de costes asociada a los gastos de personal

Reducción de costes asociada a la gestión del inventario

Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio)

Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración

El futuro de la restauración

10. Resumen

UNIDAD 4. Seguridad e higiene en restauración

1. Introducción

2. Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración

3. Contaminación:

Motivos por los que los alimentos alteran la salud

Vías o fuentes de contaminación

Factores de contaminación

Control en caso de emergencias epidemiológicas

4. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos:

Higiene personal

Higiene del manipulador de alimentos

5. Seguridad y causas de accidentes de trabajo:

Acciones específicas de seguridad en función del riesgo

Consignas de prevención de incendios para el personal

Consignas de actuación frente a un incendio

6. Sistema de limpieza en la cocina:

Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

Procedimientos habituales de limpieza y desinfección

7. Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:

Características generales del sistema APPCC

Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

Cuadro de punto de control críticos

Referencias sobre legislación alimentaria

8. Resumen