



UF0258 SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE

SKU: PD153

Horas [40](#)

OBJETIVOS

Objetivo General

- En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para realizar de forma eficaz las tareas propias de recepción y aprovisionamiento de un restaurante. Se estudia el proceso de aprovisionamiento interno y la disposición del mobiliario y equipos más adecuada según el tipo de servicio a desarrollar. Asimismo, se adquieren los conocimientos para organizar los procesos de puesta a punto de las instalaciones y equipos, montaje de mesas y demás operaciones de preservicio.

Objetivos Específicos

- Definir los modelos organizacionales según el tipo de restaurante.
- Establecer las competencias básicas de los profesionales de sala de un restaurante.
- Deducir las necesidades de mobiliario, útiles y materias primas precisas para desarrollar un correcto servicio de sala.
- Identificar las zonas de almacenamiento y conservación, y justificar su elección en función de los géneros.
- Describir los procesos de puesta a punto para los distintos tipos de servicio.
- Organizar operaciones de montaje de mesas y seleccionar los elementos de apoyo y decoración idóneos según el tipo de servicio.

CONTENIDO

Unidad Didáctica 1. El restaurante

- El restaurante
- Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- Competencias básicas de los profesionales de sala en restaurante

Unidad Didáctica 2. Aprovisionamiento interno de materiales, equipos y materias primas

- Deducción y cálculo de necesidades de géneros y materias primas
- Determinación de necesidades del restaurante
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
- Sistemas utilizados para detectar necesidades de aprovisionamiento interno
- Departamentos implicados

Unidad Didáctica 3. Recepción y almacenamiento de provisiones

- Recepción de mercancías: sistemas de control de calidad y cantidad
- Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas y bebidas
- Registros documentales
- Sistemas de almacenamiento o conservación y criterios de ordenación 3.5.Causas de pérdidas o deterioro de géneros por deficiente almacenamiento 3.6.Control de stocks

Unidad Didáctica 4. Mise en place del Restaurante

- Adecuación de las instalaciones
- Puesta a punto de la maquinaria y equipos
- Las órdenes de servicio diarias. Libro de reservas
- Las dotaciones del restaurante: tipos, características, calidades, uso y reparación o repaso/limpieza para el servicio
- El mobiliario del restaurante: características, tipos, calidades, uso y distribución
- Normas generales para el montaje de mesa para todo tipo de servicio
- Decoración en el comedor: flores y otros complementos
- Ambientación en el comedor: música
- El menú del día, el menú gastronómico y las sugerencias como información para el cliente