



GESTION DE LA RESTAURACION

Duración: 100 horas

OBJETIVO GENERAL

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.



ÍNDICE

- 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN
 - 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
 - 1.1.1. La neorestauración
 - 1.1.2. El food service
 - 1.2. Implantación de los servicios de restauración
 - 1.3. Gestión del servicio de restauración
 - 1.4. El restaurante y la cafetería
 - 1.4.1. Definición
 - 1.4.2. División por zonas
 - 1.4.3. Mobiliario y decoración
 - 1.4.4. Organigrama
 - 1.4.5. Servicio de bar
 - 1.5. La oferta en restauración
 - 1.5.1. El menú
 - 1.5.2. La carta
 - 1.5.3. Sugerencias o recomendaciones
 - 1.5.4. Menús para banquetes
 - 1.5.5. Menú buffet



- 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS
 - 2.1. Consideraciones generales
 - 2.2. Diseño y elaboración de la carta
 - 2.3. Planificación del menú
 - 2.4. Mise en place
 - 2.4.1. Planificación de los servicios de desayuno
 - 2.4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena
 - 2.4.3. Planificación de banquetes
 - 2.5. La reserva
 - 2.6. Distribución del trabajo y reparto de tareas

- 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS
 - 3.1. Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos
 - 3.2. Determinación de los costes
 - 3.2.1. Determinación del coste de un plato
 - 3.2.2. Determinación del coste de un banquete
 - 3.2.3. Determinación del consumo de comida y bebida
 - 3.3. Escandallo o rendimiento de un producto
 - 3.4. Fijación del precio de venta
 - 3.5. Gestión y control de comidas y bebidas
 - 3.6. El control de ingresos
 - 3.6.1. Menú engineering
 - 3.6.2. El control de ingresos
 - 3.7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
 - 3.8. El futuro de la restauración



- 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN
 - 4.1. Introducción
 - 4.2. Contaminación
 - 4.2.1. Motivos por los que los alimentos alteran la salud
 - 4.2.2. Vías de contaminación
 - 4.2.3. Factores de contaminación
 - 4.2.4. Control en caso de emergencias epidemiológicas
 - 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
 - 4.3.1. Higiene personal
 - 4.3.2. Higiene del manipulador de alimentos
 - 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
 - 4.4.1. Causas de los accidentes de trabajo
 - 4.4.2. Análisis de riesgo y control de puntos críticos
 - 4.4.3. Cuadro de control de puntos críticos
 - 4.4.4. Consignas de prevención de incendios para el personal
 - 4.4.5. El sistema de limpieza en la cocina