



Programa Formativo

www.secursa.com

Código: 25624

Unidad Formativa: HOTR040PO - Gestión de la Restauración

Módulo:

Certificado de Profesionalidad:

Modalidad:  ONLINE SUBV.

Duración: 100h.

Objetivos

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.



Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
 - La neorestauración
 - El food service
2. Implantación de los servicios de restauración
3. Gestión del servicio de restauración
4. El restaurante y la cafetería
 - Definición
 - División por zonas
 - Mobiliario y decoración
 - Organigrama
 - Servicio de bar
5. La oferta en restauración
 - El menú
 - La carta
 - Sugerencias o recomendaciones
 - Menús para banquetes
 - 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
 - Planificación de los servicios de desayuno
 - Planificación de los servicios de almuerzo y cena
 - Planificación de banquetes
5. La reserva
6. 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
 - Determinación del coste de un plato
 - Determinación del coste de un banquete
 - Determinación del consumo de comida y bebida
3. Escandallo o rendimiento de un producto
4. Fijación del precio de venta
5. Gestión y control de comidas y bebidas
6. El control de ingresos
 - Menú engineering
 - El control de ingresos
7. Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción
8. El futuro de la restauración

UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

1. Introducción
2. Contaminación
 - Motivos por los que los alimentos alteran la salud
 - Vías de contaminación
 - Factores de contaminación
 - Control en caso de emergencias epidemiológicas
3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
 - Higiene personal
 - Higiene del manipulador de alimentos
4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina



Programa Formativo

www.secursa.com

- Causas de los accidentes de trabajo
 - Análisis de riesgo y control de puntos críticos
 - Cuadro de control de puntos críticos
 - Consignas de prevención de incendios para el personal
 - El sistema de limpieza en la cocina
5. Referencias sobre legislación alimentaria.