



**Código:** 25624  
**Curso:** Gestión de la Restauración  
**Modalidad:** ONLINE SUBV.  
**Duración:** 100h.

## Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose. El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación. Dentro de la plataforma dispondrá de una *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

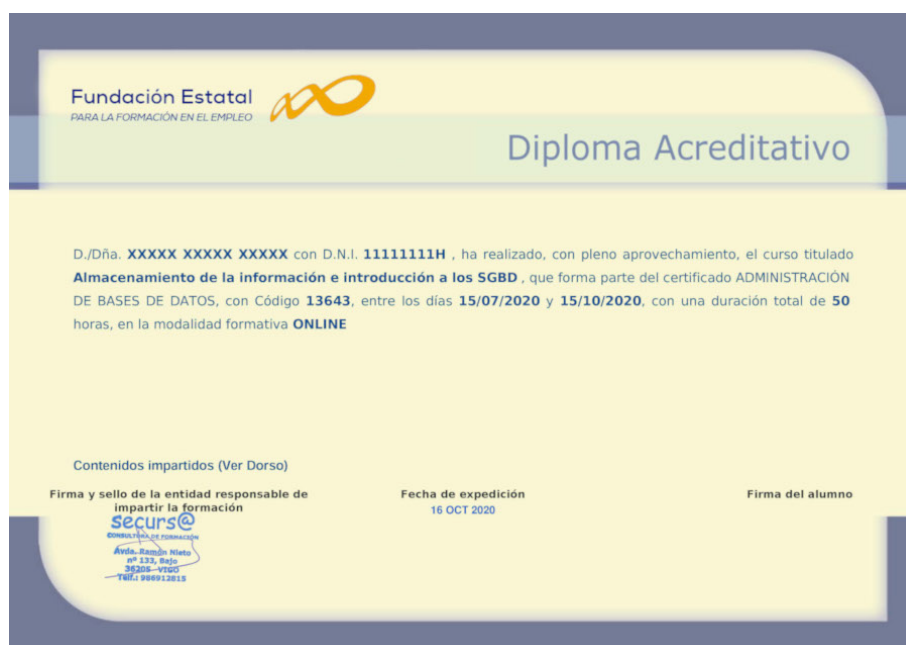
El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

## Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



## Requisitos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

## Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

## 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

- 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.