



GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN



Teleformación



100 Horas



100%
Subvencionado

¿Quieres llevar tu restaurante al siguiente nivel? Aprende a planificar servicios, diseñar menús, controlar costes y garantizar seguridad e higiene.

Este curso te proporcionará las herramientas para gestionar con éxito un negocio de restauración, optimizando cada detalle para asegurar la mejor experiencia para tus clientes. ¡Inscríbete ahora!

“Learn different, learn with us.”



Realizar proyectos sobre la viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes y la normativa de higiene y seguridad.



Contenidos (HOTR0022)

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: SERVICIOS, ORGANIZACIÓN Y PLANIFICACIÓN EN RESTAURACIÓN

Objetivo general del módulo: Definir y clasificar los diferentes tipos de servicios de la restauración llevando a cabo la organización y planificación.

Contenidos

- Gestión del servicio y organización en restauración.
 - Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración: la neorestauración y el food service.
 - Implantación de los servicios de restauración.
 - Gestión del servicio de restauración.
 - El restaurante y la cafetería: definición, división por zonas, mobiliario y decoración, organigrama y servicio de bar.
 - La oferta en restauración: el menú, la carta, sugerencias o recomendaciones, menús para banquetes y menú buffet.
- Planificación de los servicios.
 - Consideraciones generales.
 - Diseño y elaboración de la carta.
 - Planificación del menú.
 - Mise en place: planificación de los servicios de desayuno, planificación de los servicios de almuerzo y cena, planificación de banquetes.
 - La reserva.
 - Distribución del trabajo y reparto de tareas.

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: CONTROL DE INGRESOS, GASTOS, SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

Objetivo general del módulo: Controlar los ingresos y gastos derivados de los servicios de la restauración y el mantenimiento de las medidas de seguridad e higiene.

Contenidos

- Aplicación de la metodología para el control de ingresos y gastos servicios:
 - Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de estos.
 - Determinación de los costes: coste de un plato, un banquete y del consumo de comida y bebida.
 - Escandallo o rendimiento de un producto.
 - Fijación del precio de venta.
 - Gestión y control de comidas y bebidas.
 - El control de ingresos: menú engineering y control de ingresos.

- Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
- El futuro de la restauración.
- Gestión de la seguridad e higiene en restauración:
 - Introducción.
 - Contaminación: motivos por los que los alimentos alteran la salud, vías de contaminación, factores de contaminación, control en caso de emergencias epidemiológicas.
 - Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
 - 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 y el sistema de limpieza en la cocina.
 - Referencias sobre legislación alimentaria



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) tanto para trabajadores en activo como para desempleados inscritos en la Oficina de Empleo.

En todo caso, debido a los requisitos de la convocatoria las plazas están limitadas. Enviar la documentación y cumplir requisitos no garantiza la obtención de una plaza.

Tendrás preferencia en la inscripción del curso si cumples uno de estos requisitos: trabajadores/as a tiempo parcial y con contrato temporal, trabajadores/as autónomos, personal con baja cualificación, mujeres, personal con discapacidad, desempleados/as de larga duración (plazas limitadas), trabajadores/as afectados por un ERTE, trabajadores/as afectados por un ERE, trabajadores/as de Pymes, trabajadores/as jóvenes demandantes de empleo.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2024. Puedes realizar varios cursos dentro de esta convocatoria. Consulta nuestros cursos gratuitos.

Realizando con éxito el curso, conseguirás un **diploma acreditativo** de la realización del curso.

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



910 10 10 80



662 51 66 65



hola@miscursosyformacion.com