



Gestión de la Restauración



Teleformación



100 Horas



100%

Subvencionado

Tener un negocio de restauración a simple vista parece algo relativamente fácil, pero no es así, es uno de los negocios más difíciles, ya que intervienen muchísimos aspectos de diferentes disciplinas. Una empresa de restauración es mucho más que saber cocinar. En este **curso gratis de Gestión de la restauración**, veremos los **procesos que intervienen en cada fase del negocio, su organización y planificación, así como la gestión de costes**, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

“Learn different, learn with us.”



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 (HOTR040PO):

1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- 1.1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración
- 1.2. Implantación de los servicios de restauración
- 1.3. Gestión del servicio de restauración
- 1.4. El restaurante y la cafetería
- 1.5. La oferta en restauración

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
- 2.5. 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
- 3.3. 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
- 3.7. 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
- 4.3. Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos
- 4.4. La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina
- 4.5. Referencias sobre legislación alimentaria.



Requisitos para realizar el Curso

El curso está 100% subvencionado (**gratuito**) para **trabajadores por cuenta propia (autónomos)** o **trabajadores por cuenta ajena** de los sectores:

- Hostelería, Agencias de viajes, Alquiler de vehículos con y sin conductor, Transporte de viajeros por carretera, Transporte aéreo, Empresas organizadoras del juego del Bingo, Elaboradores de productos cocinados para su venta a domicilio.

También pueden realizar este curso los trabajadores que se encuentren **afectados por un ERTE** en vigor.

Este curso pertenece a la convocatoria de formación Nacional 2021.

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

¡Contacta con nosotros y te informaremos!



955 10 01 25



627 85 76 96



hola@miscursosyformacion.com