



Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio



Teleformación



100 Horas



100%
Subvencionado

En este **curso gratis de Gestión en restauración: diseño en proceso de servicio** conocerás como diseñar y organizar el servicio que vas a prestar en tu establecimiento.

“Learn different, learn with us.”



Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.



Contenidos (HOTR042PO):

1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN

1.1. Elección de proveedores

1.2. Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno

1.3. Organización de mobiliario y equipos

1.4. Diseño de la comanda

1.5. Servicio en el comedor

1.6. Uso de los soportes informáticos

1.7. Facturación y sistemas de cobro

1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes

1.9. Análisis previo de la factura

1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio

2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS

2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna

2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales

2.3. Estudio de productividad del departamento

2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo

2.5. La programación del trabajo

3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS

3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas

3.2. La elaboración de cartas

3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente

3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos.





MIS CURSOS
Y FORMACIÓN

COPE
networks



4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES

4.1. Los servicios de eventos en función de los medios

4.2. La organización de un acto o evento

4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta

5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS

5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento

5.2. Los invitados



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!



910 10 10 80



662 51 66 65



hola@miscursosyformacion.com



MIS CURSOS
Y FORMACIÓN

COPE
networks