

GESTIÓN DE LA RESTAURACIÓN

A QUIÉN VA DESTINADO a gerentes, directores, mandos intermedios y responsables de sector que quieran dirigir, con criterios actuales, un departamento o una empresa de restauración.

PARA QUÉ CAPACITA para conocer y aplicar una correcta planificación de los servicios de restauración, así como implantar una gestión y oferta adecuadas. Se aplican las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.

INICIO	FIN	DURACIÓN
14/05/2025	28/07/2025	56 horas

MODALIDAD MIXTA	DURACIÓN	HORARIO	FECHAS
ONLINE	44 horas	24h. / día	del 14/05/2025 al 28/07/2025
AULA VIRTUAL-PRESENCIAL	12 horas (4 días de 3h.)	de 10:00 a 13:00	miércoles 14/05/2025, miércoles 04/06/2025, miércoles 25/06/2025 y miércoles 16/07/2025

PRECIO 486€ (bonificable 100%)¹

CONTENIDOS

1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- **CONCEPTO DE RESTAURACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE EMPRESAS DE RESTAURACIÓN (EL FOOD SERVICE)**
Restauración tradicional
Neorestauración
Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico
- **IMPLANTACIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**
Macroentorno y microentorno
Estudio de la competencia
Fases de implantación de un servicio de restauración
- **GESTIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN**
Plan de Inversión y Plan de Financiación
Estimación de gastos
Costes internos y de amortización
Costes externos
Ratios básicos
Licencias y documentación
- **EL RESTAURANTE, LA CAFETERÍA Y EL BAR**
Definición y división por zonas
Mobiliario y decoración
Organigrama
Servicio de bar
- **LA OFERTA EN RESTAURACIÓN**
El menú
La carta
Sugerencias o recomendaciones
Menús para banquetes
Menú bufet

2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS

- **CONSIDERACIONES GENERALES**
Planificación de procesos de *mise en place*, servicio y cierre
Relaciones entre departamentos y recursos humanos
- **DISEÑO Y ELABORACIÓN DE LA CARTA**
Diseño de la carta
Elaboración de la carta
- **PLANIFICACIÓN DEL MENÚ**
Aspectos nutricionales del menú
Aspectos económicos del menú
Punto de vista organizativo
Aspectos gastronómicos y estéticos del menú
- **MISE EN PLACE**
Planificación de los servicios de desayuno
Planificación de los servicios de almuerzo y cena
Planificación de banquetes
- **LA RESERVA**
Tipos de comunicación en la toma de una reserva
Datos de una reserva. Desarrollo/confirmación de la reserva
Distribución del trabajo y reparto de tareas

3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS DE LOS SERVICIOS

- **LOS COSTES EN RESTAURACIÓN: CONCEPTO, TIPOS Y CONTROL**
Tipos de costes
Control de costes
- **DETERMINACIÓN DE LOS COSTES**
Determinación del coste de un plato
Determinación del coste de un banquete
- **DETERMINACIÓN DEL CONSUMO DE COMIDA Y BEBIDA**
Determinación del consumo de comida
Determinación del consumo de bebida
- **ESCANDALLO O RENDIMIENTO DE UN PRODUCTO**
Realización del escandallo
Fijación del precio de venta
- **GESTIÓN Y CONTROL DE COMIDAS Y BEBIDAS**
Realización de escandallos y fichas técnicas
Gestión y control en la recepción de las materias primas y productos
Implementación de hojas de mermas
Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones
Incentivos al personal
- **EL CONTROL DE INGRESOS**
Facturación y cobro
Apertura, arqueo y cierre de caja. Medios de pago
- **MENU ENGINEERING Y PRINCIPIOS DE OMNES**
Principios de *Omnes. Menu Engineering*
- **MÉTODOS DE REDUCCIÓN DE COSTES EN LA PRODUCCIÓN**
Reducción de costes asociada a los gastos de personal
Reducción de costes asociada a la gestión del inventario
Reducción de costes asociada a proveedores/suministros (calidad/precio)
Reducción de otros costes relacionados con la gestión
El futuro de la restauración

4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN

- **CONTAMINACIÓN**
Motivos por los que los alimentos alteran la salud
Vías o fuentes de contaminación. Factores de contaminación
Control en caso de emergencias epidemiológicas
- **HIGIENE PERSONAL E HIGIENE DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**
Higiene personal
Higiene del manipulador de alimentos
- **SEGURIDAD Y CAUSAS DE ACCIDENTES DE TRABAJO**
Acciones específicas de seguridad en función del riesgo
Consignas de prevención y de actuación frente a un incendio
- **SISTEMA DE LIMPIEZA EN LA COCINA**
Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización
Procedimientos habituales de limpieza y desinfección
- **ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICOS**
Características y ventajas de la aplicación del sistema APPCC
Cuadro de control puntos críticos. Referencias de legislación alimentaria

1. Para los trabajadores en activo contratados en régimen general (no autónomos), el importe total de este curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual que cada empresa dispone para realizar formación. Le informamos del crédito disponible de su empresa.