

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
09/10/2024	31/12/2024	56 horas

MODALIDAD MIXTA	DURACIÓN	HORARIO	FECHAS
ONLINE	44 horas	24h. / día	del 09/10/2024 al 31/12/2024
PRESENCIAL AULA VIRTUAL	12 horas (4 días de 3h.)	de 10:00 a 13:00	miércoles 09/10/2024, miércoles 30/10/2024, miércoles 20/11/2024 y miércoles 11/12/2024

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.