

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
20/05/2026	30/07/2026	56 horas

MODALIDAD MIXTA	DURACIÓN	HORARIO	FECHAS
ONLINE	44 horas	24h. / día	del 20/05/2026 al 30/07/2026
PRESENCIAL AULA VIRTUAL	12 horas (4 días de 3h.)	de 10:00 a 13:00	miércoles 20/05/26, miércoles 10/06/26, miércoles 01/07/26 y miércoles 22/07/26

PRECIO 486€ (bonificable 100%)¹

CONTENIDOS

1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN

- **CONCEPTO 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: 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 Y 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 contratados en régimen general (no autónomos), el importe total del curso se puede bonificar 100% a través de la **Fundación Estatal para la Formación en el Empleo**, con el crédito anual para formación que disponen las empresas. INFORMAMOS DEL CRÉDITO DISPONIBLE DE SU EMPRESA.