

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
18/05/2026	28/07/2026	56 horas

MODALIDAD MIXTA	DURACIÓN	HORARIO	FECHAS
ONLINE	44 horas	24h. / día	del 18/05/2026 al 28/07/2026
PRESENCIAL AULA VIRTUAL	12 horas (4 días de 3h.)	de 16:30 a 19:30	lunes 18/05/26, lunes 08/06/26, lunes 29/06/26 y lunes 20/07/26

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 escandalllos 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.