D&N
Consultores · Formadores
Hostelería y Turismo

PRÓXIMA CONVOCATORIA
Miércoles 14 Octubre 2026
horario tardes

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
14/10/2026	21/12/2026	56 horas

MODALIDAD MIXTA	DURACIÓN	HORARIO	FECHAS
ONLINE	44 horas	24h. / día	del 14/10/2026 al 21/12/2026
PRESENCIAL AULA VIRTUAL	12 horas (4 días de 3h.)	de 16:30 a 19:30	miércoles 14/10/26, miércoles 04/11/26, miércoles 25/11/26 y miércoles 16/12/26

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.**