

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

## CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIOS Y ORGANIZACIÓN EN RESTAURACIÓN Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración - La neorestauración - El food service Implantación de los servicios de restauración Gestión del servicio de restauración El restaurante y la cafetería - Definición - 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 buffet UNIDAD DIDÁCTICA 2. PLANIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS Consideraciones generales Diseño y elaboración de la carta Planificación del menú Mise en place - Planificación de los servicios de desayuno - Planificación de los servicios de almuerzo y cena - Planificación de banquetes La reserva Distribución del trabajo y reparto de tareas UNIDAD DIDÁCTICA 3. EL CONTROL DE INGRESOS Y GASTOS SERVICIOS Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos Determinación de los costes - Determinación del coste de un plato - Determinación del coste de un banquete - Determinación del consumo de comida y bebida Escandallo o rendimiento de un producto Fijación del precio de venta Gestión y control de comidas y bebidas El control de ingresos - Menú engineering - El control de ingresos Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción El futuro de la restauración UNIDAD DIDÁCTICA 4. SEGURIDAD E HIGIENE EN RESTAURACIÓN Introducción Contaminación - Motivos por los que los alimentos alteran la salud - Vías 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 La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina - Causas de los accidentes de trabajo - Análisis de riesgo y control de puntos críticos - Cuadro de control de puntos críticos - Consignas de prevención de incendios para el personal - El sistema de limpieza en la cocina Referencias sobre legislación alimentaria.

