

Modalidad: curso e-Learning Duración: 100 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DE LOS PROCESOS DE MISE EN PLACE, SERVICIO Y CIERRE EN RESTAURACIÓN Elección de proveedores Diseño de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno Organización de mobiliario y equipos Diseño de la comanda Servicio en el comedor Uso de los soportes informáticos Facturación y sistemas de cobro Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes Análisis previo de la factura Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones, equipos y materias primas para un posterior servicio UNIDAD DIDÁCTICA 2. RELACIONES CON OTROS DEPARTAMENTOS Y RECURSOS HUMANOS Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales Estudio de productividad del departamento Confección de horarios y turnos de trabajo La programación del trabajo UNIDAD DIDÁCTICA 3. ELABORACIONES DE CARTAS Y FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS Las cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas La elaboración de cartas Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tratamientos en crudo y cocinados, normativa de manipulación de alimentos y tiempos. UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE SERVICIOS ESPECIALES Los servicios de eventos en función de los medios La organización de un acto o evento Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta UNIDAD DIDÁCTICA 5. PLANIFICACIÓN DEL PROTOCOLO EN LOS EVENTOS Las normas de protocolo en función del tipo de evento Los invitados

