

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. - Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración. - Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas. - Saber gestionar adecuadamente 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. - Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

CONTENIDOS

Servicios y organización en restauración Introducción Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el food service): Restauración tradicional Neorrestauración Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico Implantación de los 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 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 División por zonas Mobiliario Decoración Organigrama Servicio de bar La oferta en restauración: El menú La carta Sugerencias o recomendaciones Menús para banquetes Menú bufet Resumen Planificación de los servicios Introducción Consideraciones generales: Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración 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 del menú Aspectos 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 y confirmación de una reserva Distribución del trabajo y reparto de tareas Resumen. El control de ingresos y gastos de los servicios Introducción Los costes en la restauración: 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 escandallo y fichas técnicas Gestión y control de bebidas: 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 Menú
engineering y principios de Omnes: Principios de Omnes El menú engineering Métodos de
reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:
~~Reducción de costes asociada a los gastos de personal~~ Reducción de costes asociada a la
gestión del inventario Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y
suministros de energía (calidad/precio) Reducción de otros costes relacionados con la
gestión de la restauración El futuro de la restauración Resumen Seguridad e higiene en
restauración Introducción Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria 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 e higiene 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 de incendios para
el personal Consignas 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. Cuadro de puntos
de control críticos: Características generales del sistema APPCC Ventajas de la aplicación
del sistema APPCC Cuadro de punto de control críticos Referencias sobre legislación
alimentaria Resumen