

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Analizar los principales procesos de planificación y organización en el diseño de un servicio de restauración. Planificar los procesos de puesta a punto, apertura, servicio y cierre propios del área o departamento dedicados al servicio de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración, identificando cada una de sus fases. Describir las relaciones interdepartamentales y analizar los procedimientos propios de preservicio, servicio y postservicio llevados a cabo en los establecimientos de restauración. Conocer las elaboraciones culinarias más significativas, así como su presentación y gestión en el sistema documental asociado a su preparación, presentación y servicio. Analizar los procedimientos organizativos inherentes de los eventos y/o actos especiales. Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

CONTENIDOS

Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración
Introducción
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
Resumen
Relación con otros departamentos y recursos humanos
Introducción
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
Resumen
Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos
Introducción
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
Resumen
Organización de servicios especiales
Introducción
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
Resumen
Planificación del protocolo en los eventos
Introducción
Las normas de protocolo en función del tipo de evento
Los invitados
Resumen

