

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.
- Definir los primeros pasos en la planificación de la gestión de la restauración y las relaciones con otros departamentos.
- Elaborar cartas, fichas técnicas de platos y organizar servicios especiales.
- 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

MÓDULO DE FORMACIÓN 1: Planificación y relaciones con otros departamentos **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 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

Gestión de las relaciones 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

Elaboración de cartas y fichas técnicas de platos

Introducción

Cocinas territoriales de España y el mundo: clasificación y descripción de elaboraciones significativas

Elaboración de cartas

Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente

Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes, cantidades, tiempos y tratamientos en crudo y cocinados

Normativa de manipulación de alimentos

Resumen

Organización de servicios especiales

Introducción

Servicios de eventos en función de los medios

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

Normas de protocolo en función del tipo de evento

Invitados

Resumen