

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Conocer qué es la restauración y qué tipos de establecimientos y servicios incluye.
- Organizar los principales servicios de restauración, conforme a las variables claves de su estructura.
- Analizar cómo se estructura la oferta en restauración
- Conocer la oferta vinícola, así como las denominaciones de origen de España.
- Diseñar correctamente una carta, a partir de la planificación del menú.
- Planificar la mise en place en diversos momentos del servicio de restauración.
- Organizar el trabajo en un establecimiento de restauración.
- Conocer los principales tipos de costes que afectan a un negocio de restauración y determinar su cuantía.
- Realizar un escandallo a partir de las fichas técnicas de los diferentes platos.
- Aprender a fijar precios y a controlar costes e ingresos.
- Aplicar métodos que permitan reducir los costes propios de la restauración.

CONTENIDOS

UD1.Servicios y organización en restauración 1. Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración 1.1. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus procesos básicos. 1.2. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con sus ofertas 1.3. Clasificación de los establecimientos de acuerdo con su clientela. 2. Implantación de los servicios de restauración 3. Gestión del servicio de restauración 4. El restaurante y la cafetería 4.1. Definición 4.2. División por zonas 4.3. Mobiliario y decoración 4.4. Organigrama 4.5. Servicio de bar UD2.La oferta en restauración 1. La oferta en restauración 1.1. Menú 1.2. La carta 1.3. Sugerencias o recomendaciones 1.4. Menú para banquetes 1.5. Menú bufé 2. La oferta vinícola 2.1. Tipos de vinos 2.2. Denominaciones de origen 2.3. La carta de vinos UD3.Planificación de los servicios de restauración 1. Consideraciones generales 2. Diseño y elaboración de la carta 3. Planificación del menú 4. Mise en place 4.1. Planificación de los servicios de desayuno 4.2. Planificación de los servicios de almuerzo y cena 4.3. Planificación de banquetes 5. La reserva 6. Distribución del trabajo y reparto de tareas UD4.El control de ingresos y gastos en restauración 1. Los costes en la restauración. Concepto, tipos y control de los mismos 2. Determinación de los costes 2.1. Determinación del coste de un plato 2.2. Determinación del coste de un banquete 2.3. Determinación del consumo de comida y bebida 3. Escandallo o rendimiento de un producto 4. Fijación del precio de venta 4.1. Principio de Omnes. 4.2. Precios en función del ciclo de vida. 4.3. El uso de los números. 5. Gestión y control de comidas y bebidas 6. El control de ingresos 6.1. Menuengineering 6.2. El control de ingresos 7. Métodos para la determinación, imputación, control y evaluación de consumos. 8. Métodos de reducción en costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción 9. Análisis de niveles de productividad en estos establecimientos. 10. El futuro de la restauración 10.1. La restauración 4.0.

