

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de definir y planificar procesos de servicio en restauración. En concreto el alumno será capaz de: Analizar y diseñar procesos de puesta a punto servicio y cierre en el restaurante identificando cada una de sus fases. Diseñar procedimientos de presentación y servicio de elaboraciones culinarias así como de acabado de platos a la vista del cliente que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Analizar todo tipo de servicios y eventos especiales en restauración que resulten adecuados para departamentos de servicio de alimentos y bebidas. Analizar procedimientos de servicio de banquetes en el establecimiento de restauración identificando los recursos necesarios y el presupuesto derivado. Analizar las normas de protocolo utilizadas en diferentes tipos de eventos que se desarrollan en establecimientos de restauración.

CONTENIDOS

UD1. Planificación de los procesos de mise en place servicio y cierre en Restauración. 1.1. Elección de proveedores. 1.2. Diseños de documentos utilizados en el aprovisionamiento interno. 1.3. Organización de mobiliario y equipos. 1.4. Diseño de la comanda. 1.5. Servicio en el comedor. 1.6. Uso de los soportes informáticos. 1.7. Facturación y sistemas de cobro. 1.8. Aplicación de los sistemas de cobro: ventajas e inconvenientes. 1.9. Análisis previo de la factura. 1.10. Diseño y análisis de un plan de mantenimiento y adecuación de instalaciones equipos y materias primas para un posterior servicio. UD2. Relaciones con otros departamentos y recursos humanos. 2.1. Relación interdepartamental y sistema de comunicación interna. 2.2. Estimación de necesidades de recursos humanos y materiales. 2.3. Estudio de productividad del departamento. 2.4. Confección de horarios y turnos de trabajo. 2.5. La programación del trabajo. UD3. Elaboraciones de cartas y fichas técnicas de platos. 3.1. Las cocinas territoriales de España y el mundo: Clasificación y descripción de elaboraciones significativas. 3.2. La elaboración de cartas. 3.3. Asesoramiento en las elaboraciones a la vista de cliente. 3.4. Fichas técnicas de las diferentes elaboraciones: ingredientes cantidades tratamientos en crudo y cocinados normativa de manipulación de alimentos y tiempos. UD4. Organización de servicios especiales. 4.1. Servicio de eventos en función de los medios. 4.2. La organización de un acto o evento. 4.3. Aplicación del protocolo en los diferentes actos y eventos. Factores a tener en cuenta. UD5. Planificación del Protocolo en los eventos. 5.1. Las normas de protocolo en función del tipo de evento. 5.2. Los invitados.

