

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.

CONTENIDOS

UD1. Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración.1.1 Elección de proveedores.1.2 Diseño 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. Gestión de las 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.

