

# Especial Comunidad Valenciana

• Formación **100% gratuita** •  
Trabajadores, autónomos y ERTE

## Gestión de la restauración

Modalidad online • 100 horas de duración

### Objetivo del curso

Aprender a realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.

### ¿Qué vas a aprender?:

#### ■ Servicios y organización en restauración.

- Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración.
  - La neorestauración.
  - El food service.
- Implantación de los servicios de restauración.
- Gestión del servicio de restauración.
- El restaurante y la cafetería.
  - Definición
  - División por zonas
  - Mobiliario y decoración
  - Organigrama
  - Servicio de bar
- La oferta en restauración
  - El menú
  - La carta
  - Sugerencias o recomendaciones
  - Menús para banquetes
  - Menú buffet

### ■ **Planificación de los servicios.**

- Consideraciones generales.
- Diseño y elaboración de la carta.
- Planificación del menú.
- Mise en place.
  - Planificación de los servicios de desayuno.
  - Planificación de los servicios de almuerzo y cena.
  - Planificación de banquetes.
- La reserva.
- Distribución del trabajo y reparto de tareas.

### ■ **El control de ingresos y gastos servicios.**

- Los costes en la restauración, concepto, tipos y control de los mismos.
- Determinación de los costes.
  - Determinación del coste de un plato.
  - Determinación del coste de un banquete.
  - Determinación del consumo de comida y bebida.
- Escandallo o rendimiento de un producto.
- Fijación del precio de venta.
- Gestión y control de comidas y bebidas.
- El control de ingresos.
  - Menú engineering.
  - El control de ingresos.
- Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción.
- El futuro de la restauración.

### ■ **Seguridad e higiene en restauración.**

- Introducción.
- Contaminación.
  - Motivos por los que los alimentos alteran la salud.
  - Vías de contaminación.
  - Factores de contaminación.
  - Control en caso de emergencias epidemiológicas.
- Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos.
  - Higiene personal.
  - Higiene del manipulador de alimentos.
- La seguridad y el sistema de limpieza en la cocina.
  - Causas de los accidentes de trabajo.
  - Análisis de riesgo y control de puntos críticos.
  - Cuadro de control de puntos críticos.
  - Consignas de prevención de incendios para el personal.
  - El sistema de limpieza en la cocina.
- Referencias sobre legislación alimentaria.

CURSOS  
**femxa**.es

**¿Aún tienes dudas? ¡Te ayudamos!**

900 100 957 (teléfono gratuito)

[hola@cursosfemxa.es](mailto:hola@cursosfemxa.es)

**Formación 100%  
subvencionada por:**



**GENERALITAT  
VALENCIANA**

**LABORA**  
Servei Valencià d'Ocupació i Formació

