

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

**Formación 100%
subvencionada por:**



**GENERALITAT
VALENCIANA**

LABORA
Servei Valencià d'Ocupació i Formació

